

Universidad Autónoma de Madrid
Facultad de Ciencias, Departamento de Biología

ETNOBOTÁNICA DE PILOÑA (ASTURIAS)
CULTURA Y SABER POPULAR SOBRE LAS PLANTAS EN UN
CONCEJO DEL CENTRO-ORIENTE ASTURIANO

TESIS DOCTORAL
ELIA SAN MIGUEL LÓPEZ

DIRECTORES:
RAMÓN MORALES VALVERDE
MANUEL PARDO DE SANTAYANA

TUTOR:
HELIOS SÁINZ OLLERO

Madrid 2004

A Sara

y a todos los niños de Piloña

AGRADECIMIENTOS

Este trabajo no es sólo mío. Es una versión por escrito de la sabiduría que han acumulado a lo largo de su vida los paisanos y paisanas de Piloña. Es el fruto del apoyo de muchos profesionales de la botánica y las ciencias sociales, del arropamiento de mis familiares, de mis amigos, de mis perros, y de manera sustancial del patrocinio del Ministerio de Educación y Cultura y el apoyo logístico del Real Jardín Botánico de Madrid y el Instituto Madrileño de Investigaciones Agrarias.

Es una transcripción de lo que los piloñeses me han contado sobre sus plantas. Una pequeña muestra de la sabiduría de un pueblo orgulloso de lo vivido, de sus tradiciones y de su evolución. Es una consecuencia directa de todo el tiempo que me han dedicado, de su paciencia para enseñarme, de su simpatía y buen humor, de su confianza, de su sinceridad, y de su esfuerzo de memoria. Son autores de esta tesis Víctor, Loli y Senén, Jose Antonio, Julia, Manolín, Guillermo, Laudelina, Argentina, Pepe y Marina, y tantos otros a los que visité menos veces, pero no por ello menos importantes. Ellos me regalaron la información, y mucho más que eso: su cariño, y su amistad.

Es gracias a Ramón Morales, a su entusiasmo por la etnobotánica, a su confianza y apoyo incondicional desde el principio. Es una continuación del trabajo que, rompiendo el hielo de la primicia, han realizado otros etnobotánicos en Madrid y en toda España, en especial Manuel Pardo, que siempre estuvo ahí para aconsejarme, guiarme y darme ánimos, dejándome la huella bien marcada, y ayudándome a seguirla. Ellos hicieron posible el proyecto, ellos lo encauzaron y ellos lo dirigieron.

Es una amalgama de los sabios consejos y ayuda de grandes profesionales de la etnobotánica como Pastor Arenas, Nancy J. Turner, y Manolo Macía; del apoyo técnico de numerosos botánicos (en el Real Jardín Botánico de Madrid, la Universidad Autónoma de Madrid y la Universidad de Oviedo), antropólogos y sociólogos (Eloy Gómez-Pellón, Miguel Beltrán, Pepe Ferreiro, Xuaco López), y de lo escrito en muchos libros por muchos autores que se citan al final. Ellos sentaron las bases teóricas del trabajo. Jose María Aladro, mi buen amigo, oriundo de Piloña y gran conocedor y amante de su cultura, revisó parte del texto.

Es gracias a algunos organismos, instituciones locales y regionales, que prestaron sus fondos documentales: SERIDA de Villaviciosa, Biblioteca Pública de Oviedo, Biblioteca Pública de Infiesto, Viveros del Sueve... Los directores, maestros y estudiantes de los Colegios de Primaria de Piloña colaboraron muy amablemente en la elaboración de una encuesta. Sin su ayuda no se habría podido obtener toda esta información.

Es un pequeño fruto del árbol familiar, que desde su profunda raíz asturiana ha contribuido directa o indirectamente a lo que aquí hay escrito. Mi abuelo y mis bisabuelos, en el recuerdo. Mis tíos en Gijón y Ujo, y muy especialmente Toña y Pepe, que han sido mi familia y mi red de conexiones en Piloña. Ellos me acogieron, me acompañaron y me ayudaron en todo lo que hizo falta.

Es una consecuencia inevitable de los ánimos y el cariño que me han dado muchos buenos amigos, profesores, y compañeros. A los vecinos de Valles, a los amigos de Piloña y Nava y a otros dispersos por Asturias, les debe su cariñosa acogida y su amistad, y algún empujón en el momento más necesario. A Cuerria, su banda sonora. A Paco, a Lucía, a mis padres, hermanos y sobrinos, y a mis amigos de Madrid, que siempre han estado para todo, les debe mucho más que unas líneas. Todos ellos me dieron fuerzas para comenzar, continuar y terminar el trabajo.

Son innumerables las personas que de un modo u otro contribuyeron a este esfuerzo; nombrarlos a todos llevaría más de una tesis. Acepte en fin mi agradecimiento todo aquel que, leyendo estas líneas, sienta que este trabajo es, de alguna forma, suyo.

RESUMEN

Se describe y analiza el papel de las plantas en la cultura popular de Piloña, concejo del Centro-Oriente de Asturias (Norte de España). Su economía ha sido hasta mediados del siglo XX básicamente de subsistencia, y se ha especializado en la producción ganadera en los últimos años. El trabajo de campo se desarrolló entre junio de 2000 y septiembre de 2002, época durante la cual la autora residió en el propio concejo. La información base se obtuvo mediante 83 entrevistas semidirigidas y una continua observación participante.

Los resultados se presentan en forma de texto etnográfico, en que se citan todas las especies utilizadas en la cultura tradicional dentro de su contexto, haciendo especial énfasis en el registro del vocabulario local relacionado con cada actividad. Se describe el papel de las plantas en la agricultura, ganadería, alimentación, vivienda, oficios tradicionales, medicina y veterinaria, juegos y cultura oral, y creencias y celebraciones tradicionales de Piloña.

Se obtuvo información sobre el uso de 503 táxones vegetales, de los cuales 143 son exclusivamente ornamentales. Se recopilaron 759 nombres vernáculos que se aplican a 412 táxones; se discute su significado y aplicación.

Por otra parte, se realizó un muestreo sistemático de los huertos y jardines de 45 viviendas del concejo, anotando la presencia y abundancia de los taxones cultivados. Finalmente, se llevó a cabo una encuesta sobre vigencia del saber etnobotánico que se aplicó a 132 personas de diferentes poblaciones, sexos y grupos de edad. Los resultados muestran una rápida pérdida del conocimiento etnobotánico en Piloña, principalmente entre las personas menores de 60 años.

ABSTRACT

The role of plants in the traditional culture of Piloña, a Central-Oriental town council in Asturias (North of Spain), is described and analysed. Until the 1950's, local economy has been basically self-sustained, while in the last decades it has developed towards cattle production. The field work was conducted during June 2000 through to September 2002; for this period of time the author resided in the study area. The information was compiled through 83 semi-structured interviews, and continuous participant observation.

The results are presented in an ethnographic text where all the plants important to the traditional culture are cited in their context. Special attention is paid to registering local vocabulary concerning each activity. The role of plants in traditional agriculture, cattle raising, food, house implements, crafts, medicine, games, songs and tales, beliefs and ceremonies of Piloña is described.

Information about 503 plant taxa was obtained, 143 of which are exclusively ornamentals. A total of 906 vernacular names was compiled, referring to 412 taxa; their meaning is discussed.

Systematic sampling of home gardens from 45 families throughout the council was carried out. Presence and abundance of plant species was recorded. Finally, a survey on the prevailing of traditional ethnobotanical knowledge in Piloña was applied to 132 people from different villages, sex and ages. The results show a fast decline of ethnobotanical knowledge in Piloña, mostly among people younger than 60.

ÍNDICE SINTÉTICO

CAPÍTULO I. INTRODUCCIÓN	1
PRESENTACIÓN	2
ANTECEDENTES	2
JUSTIFICACIÓN	3
HIPÓTESIS	4
OBJETIVOS	4
LA ZONA DE ESTUDIO: EL CONCEJO DE PILOÑA	5
<i>Localización y límites</i>	5
<i>El medio natural</i>	6
<i>El medio social</i>	16
CAPÍTULO II. METODOLOGÍA	27
CAPÍTULO III. USOS TRADICIONALES DE LAS PLANTAS EN PILOÑA.....	55
METODOLOGÍA ESPECÍFICA.....	55
1. AGRICULTURA	58
1.1. <i>Introducción</i>	58
1.2. <i>Herramientas, transporte y laboreo tradicionales</i>	61
1.3. <i>Las fincas</i>	73
1.4. <i>Cultivos arbóreos</i>	90
1.5. <i>Huertos y jardines</i>	107
1.6. <i>Malas hierbas</i>	125
1.7. <i>Calendario agrícola</i>	127
2. GANADERÍA Y MONTE.....	130
2.1. <i>Introducción</i>	130
2.2. <i>Forrajes y pastos</i>	131
2.3. <i>La cuadra</i>	150
2.4. <i>El monte</i>	153
2.5. <i>Manejo forestal e incendios</i>	156
2.6. <i>Ciclo ganadero</i>	157
3. ALIMENTACIÓN.....	159
3.1. <i>Introducción</i>	159
3.2. <i>El maíz: Farrapes, torta, boroña</i>	159
3.3. <i>Las castañas</i>	163
3.4. <i>La matanza: el samartino</i>	165
3.5. <i>Cocidos y guisos, condimentos</i>	167
3.6. <i>Caza y pesca</i>	169
3.7. <i>Los postres</i>	171
3.8. <i>La miel</i>	172
3.9. <i>Sidra, licores y té</i>	174
3.10. <i>Plantas silvestres comestibles</i>	177
3.11. <i>Plantas fumables y aromáticas</i>	180
4. VIVIENDA	181
4.1. <i>Construcción tradicional</i>	181
4.2. <i>Cocina</i>	185

4.3. Mobiliario.....	188
4.4. Limpieza.....	190
4.5. Vestimenta	191
5. OFICIOS TRADICIONALES.....	194
5.1. Trabajo de la madera	194
5.2. Cestería.....	204
5.3. Tejidos	207
5.4. Molino, molin.....	209
5.5. Otros oficios	210
5.6. El mercado de Infiesto	210
6. MEDICINA Y VETERINARIA.....	212
6.1. Introducción.....	212
6.2. Medicina y superstición.....	213
6.3. Procesado y administración de las plantas curativas.....	214
6.4. Medicina: Tratamientos por afecciones	214
6.5. Veterinaria: Tratamientos por afecciones	232
6.6. Recolección y almacenamiento de plantas curativas.....	237
6.7. Tabla resumen de medicina y veterinaria.....	243
7. JUEGOS, CANTARES, DICHOS Y CUENTOS	256
7.1. Juegos infantiles	256
7.2. Bolos	259
7.3. Música, bailes y fiestas de antes.....	260
7.4. Cantares.....	261
7.5. Dichos y refranes.....	263
7.6. Cuentos y leyendas	267
8. CREENCIAS Y CELEBRACIONES	268
8.1. Plantas protectoras, adivinatorias, que dan suerte	269
8.2. Ciclo vital: Celebraciones de los sacramentos.....	272
8.3. Ciclo anual: Calendario festivo.....	275
8.4. Síntesis del calendario tradicional	293
CAPÍTULO IV. SABER POPULAR SOBRE PLANTAS	295
METODOLOGÍA ESPECÍFICA.....	295
FITONIMIA: LOS NOMBRES DE LAS PLANTAS	297
El significado de los nombres comunes.....	298
Plantas machu y fembra: el género en los vegetales	308
Composición de los nombres comunes	312
Las especies botánicas según sus nombres comunes.....	315
Distribución geográfica de algunos nombres.....	318
Fitotoponimia	321
LISTA DE NOMBRES COMUNES REFERIDOS A SUS CORRESPONDIENTES CIENTÍFICOS	324
LISTA DE NOMBRES CIENTÍFICOS REFERIDOS A SUS CORRESPONDIENTES VERNÁCULOS	330
DESCRIPCIÓN VEGETAL: LAS PARTES DE LAS PLANTAS Y SU FORMA DE CRECIMIENTO	337
APUNTES SOBRE ETNOECOLOGÍA	343
CAPÍTULO V. IMPORTANCIA ETNOBOTÁNICA DE LAS ESPECIES.....	349
METODOLOGÍA ESPECÍFICA.....	350
NÚMERO DE PLANTAS UTILIZADAS EN PILOÑA	353
LA IMPORTANCIA ETNOBOTÁNICA DE LAS ESPECIES	355
FAMILIAS BOTÁNICAS MÁS IMPORTANTES	366

ORIGEN GEOGRÁFICO DE LA ETNOFLORA PILOÑESA	370
VIGENCIA DEL USO DE LAS PLANTAS	374
CAPÍTULO VI. DISTRIBUCIÓN DEL CONOCIMIENTO ETNOBOTÁNICO	375
METODOLOGÍA ESPECÍFICA.....	375
<i>Encuesta sobre conocimiento y uso de plantas.....</i>	<i>378</i>
RESULTADOS DE LA ENCUESTA SOBRE CONOCIMIENTO ETNOBOTÁNICO	382
<i>Estudio de las variables analíticas</i>	<i>382</i>
<i>Conocimiento de las plantas y sus usos.....</i>	<i>384</i>
<i>Costumbres relacionadas con las plantas</i>	<i>390</i>
PROCEDENCIA DE LA INFORMACIÓN DE LA BASE DE DATOS	394
CAPÍTULO VII. RESUMEN Y CONCLUSIONES	397
RESUMEN DE LOS RESULTADOS MÁS RELEVANTES.....	397
SÍNTESIS GENERAL	400
CONCLUSIONES.....	409
BIBLIOGRAFÍA	411
APÉNDICE. CATÁLOGO DE LA ETNOFLORA DE PILOÑA.....	423
ÍNDICE TEMÁTICO	447

ÍNDICE DETALLADO

CAPÍTULO I. INTRODUCCIÓN	1
PRESENTACIÓN	1
ANTECEDENTES	2
JUSTIFICACIÓN	3
HIPÓTESIS	4
OBJETIVOS	4
LA ZONA DE ESTUDIO: EL CONCEJO DE PILOÑA	5
<i>Localización y límites</i>	5
<i>El medio natural</i>	6
Geomorfología y geología	6
Clima	11
Flora y vegetación	13
<i>El medio social</i>	16
Organización administrativa	16
Apuntes sobre la historia de Piloña	17
Notas sobre antropología asturiana	20
Población	21
Desarrollo reciente y coyuntura económica actual	24
CAPÍTULO II. METODOLOGÍA	27
Calendario de trabajo	27
Planteamiento de objetivos y elección de zona de estudio	27
El trabajo de campo	28
Organización de los datos	45
Estructura de la memoria de tesis	51
CAPÍTULO III. USOS TRADICIONALES DE LAS PLANTAS EN PILOÑA.....	55
METODOLOGÍA ESPECÍFICA	55
1. AGRICULTURA	58
1.1. <i>Introducción</i>	58
Historia de la agricultura en Piloña	58
Evolución reciente	60
1.2. <i>Herramientas, transporte y laboreo tradicionales</i>	61
Preseos o herramientas	61
Cestos	64
Cuerdas y atadijos	66
Transporte de cargas	67
Laboreo tradicional	70
1.3. <i>Las fincas</i>	73
Los cierres de las fincas	73
Pan	76
La cultura del maíz	78
Las judías o fabes	86
Las patatas: el patateru	88
1.4. <i>Cultivos arbóreos</i>	90

Castaños	90
Avellanos cultivados: ablanares o parres	96
Nogales	99
Otros frutales	100
Árboles de las sebes, árboles del monte.....	106
1.5. Huertos y jardines.....	107
Los huertos	108
Plantas ornamentales	114
Plantas medicinales de huertos y jardines.....	116
Análisis cuantitativo de los huertos y jardines de Piloña	117
1.6. Malas hierbas	125
1.7. Calendario agrícola.....	127
2. GANADERÍA Y MONTE.....	130
2.1. Introducción.....	130
2.2. Forrajes y pastos	131
La herba y la pación.....	131
Forrajes cultivados.....	142
Plantas silvestres forrajeras.....	144
Alimentación de otros animales.....	147
2.3. La cuadra.....	150
Cama del ganado: Rozu y estru	151
2.4. El monte.....	153
2.5. Manejo forestal e incendios.....	156
2.6. Ciclo ganadero	157
3. ALIMENTACIÓN.....	159
3.1. Introducción.....	159
3.2. El maíz: Farrapes, torta, boroña.....	159
3.3. Las castañas	163
3.4. La matanza: el samartino	165
3.5. Cocidos y guisos, condimentos	167
3.6. Caza y pesca	169
3.7. Los postres.....	171
3.8. La miel	172
3.9. Sidra, licores y té.....	174
El vino	175
Licores.....	175
Té.....	176
3.10. Plantas silvestres comestibles.....	177
3.11. Plantas fumables y aromáticas	180
4. VIVIENDA	181
4.1. Construcción tradicional	181
La vivienda tradicional	181
El hórreo asturiano: L'horru	182
4.2. Cocina.....	185
4.3. Mobiliario.....	188
4.4. Limpieza.....	190
4.5. Vestimenta	191
5. OFICIOS TRADICIONALES.....	194
5.1. Trabajo de la madera	194
Cualidades de la madera	195

Herramientas de carpintería.....	199
Elaboración de los distintos objetos.....	200
5.2. <i>Cestería</i>	204
5.3. <i>Tejidos</i>	207
5.4. <i>Molino, molin</i>	209
5.5. <i>Otros oficios</i>	210
5.6. <i>El mercado de Infiesto</i>	210
6. MEDICINA Y VETERINARIA.....	212
6.1. <i>Introducción</i>	212
6.2. <i>Medicina y superstición</i>	213
6.3. <i>Procesado y administración de las plantas curativas</i>	214
6.4. <i>Medicina: Tratamientos por afecciones</i>	214
Heridas y otras afecciones de la piel.....	214
Roturas de huesos, torceduras, golpes	220
Afecciones respiratorias	221
Afecciones digestivas	223
Afecciones circulatorias	225
Afecciones urinarias	227
Reúma y dolores articulares.....	228
Afecciones nerviosas	229
Ojos y oídos.....	229
Dolencias femeninas.....	230
Bebés	231
6.5. <i>Veterinaria: Tratamientos por afecciones</i>	232
Veterinaria. Aparato reproductor	232
Veterinaria. Aparato digestivo.....	233
Veterinaria. Aparato urinario.....	234
Veterinaria. Heridas y afecciones de la piel.....	235
Veterinaria. Roturas de huesos	235
Veterinaria. Otras dolencias.....	236
6.6. <i>Recolección y almacenamiento de plantas curativas</i>	237
Calendario de recolección de plantas curativas	242
6.7. <i>Tabla resumen de medicina y veterinaria</i>	243
Plantas medicinales recomendadas por la herbolaria de los lunes	253
7. JUEGOS, CANTARES, DICHOS Y CUENTOS	256
7.1. <i>Juegos infantiles</i>	256
7.2. <i>Bolos</i>	259
7.3. <i>Música, bailes y fiestas de antes</i>	260
7.4. <i>Cantares</i>	261
7.5. <i>Dichos y refranes</i>	263
7.6. <i>Cuentos y leyendas</i>	267
8. CREENCIAS Y CELEBRACIONES	268
8.1. <i>Plantas protectoras, adivinatorias, que dan suerte</i>	269
8.2. <i>Ciclo vital: Celebraciones de los sacramentos</i>	272
Bautizo	272
Primera Comunión.....	272
Domingos	273
Cortejo y boda	273
Funeral.....	274
8.3. <i>Ciclo anual: Calendario festivo</i>	275

Navidad	275
La matanza o samartino	279
Carnaval o antroxu	279
Semana Santa	279
Corpus	282
San Juan.....	283
Fiestas Patronales	288
Romerías.....	290
Esbilles	290
Festival de la avellana.....	290
Feria de ganado.....	291
Amagüestu.....	291
8.4. Síntesis del calendario tradicional	293
CAPÍTULO IV. SABER POPULAR SOBRE PLANTAS	295
METODOLOGÍA ESPECÍFICA.....	295
FITONIMIA: LOS NOMBRES DE LAS PLANTAS	297
<i>El significado de los nombres comunes</i>	298
Nombres específicos.....	298
Nombres específicos que se aplican a otras plantas por extensión	301
Nombres genéricos	303
Nombres de conjunto.....	306
Nombres polisémicos	307
<i>Plantas machu y fembra: el género en los vegetales</i>	308
<i>Composición de los nombres comunes</i>	312
Nombres compuestos.....	312
Utilización de términos que aluden a elementos no vegetales	313
<i>Las especies botánicas según sus nombres comunes</i>	315
<i>Distribución geográfica de algunos nombres</i>	318
<i>Fitotoponimia</i>	321
LISTA DE NOMBRES COMUNES REFERIDOS A SUS CORRESPONDIENTES CIENTÍFICOS	324
LISTA DE NOMBRES CIENTÍFICOS REFERIDOS A SUS CORRESPONDIENTES VERNÁCULOS	330
DESCRIPCIÓN VEGETAL: LAS PARTES DE LAS PLANTAS Y SU FORMA DE CRECIMIENTO	337
Nombres de las partes de las plantas	337
Formas de crecimiento y reproducción.....	339
Fenología. El ciclo de la savia	340
Efectos del ciclo lunar sobre las plantas	341
Enfermedades de las plantas	342
APUNTES SOBRE ETNOECOLOGÍA	343
Geomorfología, tipos de rocas y suelos	343
Formaciones vegetales. Abundancia de las especies	344
Hábitat de las especies más importantes	345
CAPÍTULO V. IMPORTANCIA ETNOBOTÁNICA DE LAS ESPECIES.....	349
METODOLOGÍA ESPECÍFICA.....	350
Datos utilizados	350
Terminología empleada	350
Importancia relativa de los táxones	351
Origen geográfico de los táxones.....	352
Vigencia de uso de los táxones.....	352

NÚMERO DE PLANTAS UTILIZADAS EN PILOÑA	353
LA IMPORTANCIA ETNOBOTÁNICA DE LAS ESPECIES	355
Especies más citadas por categorías de uso	361
Especies medicinales más importantes	364
FAMILIAS BOTÁNICAS MÁS IMPORTANTES	366
ORIGEN GEOGRÁFICO DE LA ETNOFLORA PILOÑESA	370
VIGENCIA DEL USO DE LAS PLANTAS	374
CAPÍTULO VI. DISTRIBUCIÓN DEL CONOCIMIENTO ETNOBOTÁNICO.....	375
METODOLOGÍA ESPECÍFICA.....	375
<i>Encuesta sobre conocimiento y uso de plantas.....</i>	<i>378</i>
RESULTADOS DE LA ENCUESTA SOBRE CONOCIMIENTO ETNOBOTÁNICO	382
<i>Estudio de las variables analíticas</i>	<i>382</i>
<i>Conocimiento de las plantas y sus usos.....</i>	<i>384</i>
Resultados generales por especies	384
Resultados por sexos	385
Resultados por edad.....	385
Resultados por procedencias.....	388
Resultados por estudios y profesión	389
<i>Costumbres relacionadas con las plantas</i>	<i>390</i>
Resultados generales.....	390
Resultados frente a las variables analíticas.....	391
PROCEDENCIA DE LA INFORMACIÓN DE LA BASE DE DATOS	394
CAPÍTULO VII. RESUMEN Y CONCLUSIONES	397
RESUMEN DE LOS RESULTADOS MÁS RELEVANTES.....	397
SÍNTESIS GENERAL	400
CONCLUSIONES.....	409
BIBLIOGRAFÍA.....	411
APÉNDICE. CATÁLOGO DE LA ETNOFLORA DE PILOÑA.....	423
ÍNDICE TEMÁTICO	447

Equivalencias de los nombres de plantas frecuentes en el texto diferentes del castellano.

Abeyera	Melisa	<i>Melissa officinalis</i>	Llamera	Olmo de montaña	<i>Ulmus glabra</i>
Ablanar, ablanu	Avellano	<i>Corylus avellana</i>	Llantosi	Helecho real	<i>Osmunda regalis</i>
Alborniu	Madroño	<i>Arbutus unedo</i>	Llanzueta	Lantén menor	<i>Plantago lanceolata</i>
Arfueyu	Muérdago	<i>Viscum album</i>	Llombriquera	Laureola	<i>Daphne laureola</i>
Argaña	Lastón	<i>Brachypodium pinnatum</i>	Manzanilla	Manzanilla romana	<i>Chamaemelum nobile</i>
Arruda	Ruda	<i>Ruta chalepensis</i>	Mestranos	Malas hierbas	
Arveyos	Guisantes	<i>Pisum sativum</i>	Miruéndanos	Fresas silvestres	<i>Fragaria vesca</i>
Asplín	Amor del hortelano	<i>Gallium aparine</i>	Muruxa	Pamplinas	<i>Stellaria media</i> y otras
Benitu	Saúco	<i>Sambucus nigra</i>	Nielda	Nevada	<i>Calamintha nepeta</i>
Berlezu	Brezo pequeño	<i>Erica</i> sp.	Nozal	Nogal	<i>Juglans regia</i>
Bilortu	Clemátide	<i>Clematis vitalba</i>	Ocalitu	Eucalipto	<i>Eucalyptus globulus</i>
Bimbla	Mimbrera	<i>Salix alba</i> , <i>S. fragilis</i>	Panera	Romaza	<i>Rumex obtusifolius</i>
Cafresna	Serbal de los cazadores	<i>Sorbus aucuparia</i>	Peonía	Valeriana menor	<i>Valeriana tuberosa</i>
Carbana	Romaza	<i>Rumex obtusifolius</i>	Pescal	Melocotonero	<i>Prunus persica</i>
Castellar	Androsemo	<i>Hypericum androsaemum</i>	Pitón	Heléboro	<i>Helleborus</i> sp.
Cenoyu	Hinojo	<i>Foeniculum vulgare</i>	Pláganu	Arce	<i>Acer pseudoplatanus</i>
Consuelda	Sello de salomón	<i>Polygonatum multiflorum</i>	Pumar	Manzano	<i>Malus domestica</i>
Cotel	Botón de oro	<i>Ranunculus</i> spp.	Rau de raposu	Cola de caballo	<i>Equisetum</i> sp.
Cotoya	Tojo	<i>Ulex europaeus</i>	Salgueru	Sauce	<i>Salix atrocinerea</i> , <i>S. caprea</i>
Cuernapuya	Arraclán	<i>Frangula alnus</i>	Sanjuanín	Aligustre	<i>Ligustrum</i> sp.
Escayu	Zarzamora	<i>Rubus</i> sp.	Texu	Tejo	<i>Taxus baccata</i>
Espinera	Majuelo	<i>Crataegus monogyna</i>	Teyón	Tilo	<i>Tilia</i> sp.
Fabes	Judías	<i>Phaseolus vulgaris</i>	Tilar	Tilo	<i>Tilia</i> sp.
Fabes de mayo	Habas	<i>Vicia faba</i>	Torviscu	Escrofularia	<i>Scrophularia alpestris</i>
Faya	Haya	<i>Fagus sylvatica</i>	Umeru	Aliso	<i>Alnus glutinosa</i>
Felecha	Helechos (excepto	<i>Pteridium aquilinum</i>)	Uncia	Brezo grande	<i>Erica arborea</i> , <i>E. australis</i>
Felechu	Helecho águila	<i>Pteridium aquilinum</i>	Verdura	Berza	<i>Brassica oleracea</i>
Figar	Higuera	<i>Ficus carica</i>	Xabugu	Saúco	<i>Sambucus nigra</i>
Fueya de la culiebra	Aro	<i>Arum italicum</i>	Xanzaina	Genciana	<i>Gentiana lutea</i>
Hortolana	Menta	<i>Mentha</i> sp.	Xarraya	Cerraja	<i>Sonchus</i> y <i>Lactuca</i> sp.
Lecherina	Lechetrezna	<i>Euphorbia</i> sp.	Xunglos	Juncos	<i>Juncus</i> sp.
Lique	Líquen de islandia	<i>Cetraria islandica</i>	Xurbia	Verdagambre, balletera	<i>Veratrum album</i>
			Zubón	Escrofularia	<i>Scrophularia alpestris</i>

CAPÍTULO I. INTRODUCCIÓN

PRESENTACIÓN

La etnobotánica estudia las interacciones directas entre el ser humano y las plantas como una relación recíproca y dinámica, pasada, presente y futura. Estas interacciones tienen carácter global: ecológico, evolutivo y simbólico (Alexiades, 1996; Mesa, 1996). Scarpa (2000) la define como “el análisis detallado de lo que una sociedad conoce, denomina, utiliza, cree, clasifica y piensa acerca de la vegetación que la rodea”.

La cultura popular de las zonas rurales está condicionada principalmente por dos tipos de factores: por un lado, la realidad económica, social y religiosa a través de la historia de la región y el país en que se sitúa; y por otro lado el medio natural en que se encuentra.

Tradicionalmente, toda población rural depende económicamente del medio natural que la rodea, y modifica este medio en la medida de sus posibilidades con objeto de poder extraer de él todos los recursos necesarios para su subsistencia. Por lo tanto, tras varios milenios de colonización humana, el paisaje actual del campo europeo es a la vez causa y consecuencia de muchos de los rasgos culturales de sus gentes.

Para poder obtener y aprovechar los recursos naturales, y en particular los vegetales de su entorno, las personas han precisado conocer y nombrar los elementos importantes para su economía, así como saber procesarlos y almacenarlos para su utilización. Esta importancia del medio natural, y en concreto del medio vegetal, para la economía local se evidencia en un cierto protagonismo de los elementos vegetales en la cultura oral, en la decoración, y en las celebraciones y actos religiosos.

Todos estos saberes, prácticas y costumbres conforman lo que llamamos la cultura tradicional sobre las plantas, que se transmite de padres a hijos a través de las generaciones. Sin embargo, esta cultura tradicional no es estática, ya que se ha visto muy influenciada a lo largo de la historia por nuevos productos, tecnologías y descubrimientos, generalmente importados, que pueden llegar a revolucionar el esquema básico de costumbres de una sociedad rural. En cada una de estas revoluciones hay algunos conocimientos que pierden su importancia y terminan desapareciendo, otros que perviven, y otros nuevos que pasan a formar parte del acervo cultural “tradicional” de la zona. Tal ha sido el caso del cultivo del trigo, el maíz o las patatas en Asturias.

La sociedad rural europea ha sufrido en los últimos años fuertes cambios de tipo tecnológico, económico, social y cultural que tienden a homogeneizar las prácticas extractivas en el marco de una economía de mercado global. Este hecho está modificando de manera rápida la cultura rural tradicional europea, desligándola en gran parte de su medio natural. Por ello, los conocimientos tradicionales sobre los vegetales que resultaban válidos hace décadas están perdiendo rápidamente su importancia económica y cultural. Como consecuencia, se está produciendo una

ruptura en la transmisión de conocimientos tradicionales sobre las plantas entre generaciones, lo que podría suponer la pérdida casi absoluta de parte de los mismos.

Piloña, municipio eminentemente rural del centro-oriental asturiano, ha experimentado claramente este giro vertiginoso, del que una generación de hombres y mujeres, los que ahora son jubilados y ancianos, han sido testigos y protagonistas. Esta tesis pretende recopilar en lo posible los conocimientos que estas personas adquirieron en su juventud sobre las plantas, estudiar el proceso actual de cambio en las costumbres y saberes relacionados con el medio vegetal, y analizar sus consecuencias para la estructura del paisaje vegetal de la zona y el conocimiento sobre las plantas en las nuevas generaciones. Pretende ser así memoria para los mayores y estímulo para los jóvenes que, a partir de esta herencia, tienen la responsabilidad de sacar adelante este concejo.

ANTECEDENTES

Si bien la utilización de las plantas ha sido estudiada desde la más remota antigüedad, la etnobotánica como disciplina científica independiente tiene menos de un siglo de historia. Vio sus inicios coincidiendo con los años de la II Guerra Mundial, cuando Richard Schultes se adentra en el continente sudamericano en busca de información sobre extensión, manejo y cultivo de varias especies estratégicas, principalmente el caucho (Balick & Cox, 1996). Schultes residió en la Amazonía durante 14 años, durante los cuales se integró en la vida de las tribus locales identificando cientos de plantas medicinales y alucinógenas. Con su trabajo (recopilado en Schultes & Raffauf, 1990) sentó las bases del enfoque multidisciplinar de esta ciencia, a caballo entre la botánica y la antropología.

Desde entonces, el número de estudios etnobotánicos ha crecido de manera continuada hasta la actualidad (Cotton, 1996). Se ha desarrollado principalmente en Estados Unidos, con numerosos trabajos sobre los indígenas centro y suramericanos, pero existen trabajos sobre poblaciones nativas de todo el mundo.

En Europa la etnobotánica se ha desarrollado mucho menos que en otros continentes, pues las poblaciones europeas, más modernizadas que otros pueblos indígenas, han recibido mucha menor atención. En España la etnobotánica es una disciplina joven, con un número limitado, si bien creciente, de trabajos regionales conocidos. La investigación se ha enfocado principalmente a las regiones catalana, levantina y andaluza oriental, mientras que ambas Castillas y la Cornisa Cantábrica han sido poco trabajadas (San Miguel, 2003).

En el norte de España se han realizado hasta la fecha varios trabajos etnobotánicos, dos de ellos en el Jardín Botánico de Madrid bajo la dirección de Ramón Morales: el primero en El Caurel (Lugo) (Blanco Castro, 1996), y el segundo en varios municipios del sur de Cantabria (Pardo de Santayana, 2003a). La incorporación de este tercer trabajo permitirá el análisis comparativo entre estas regiones cantábricas.

La presente memoria será la primera tesis doctoral sobre etnobotánica de Asturias. En los últimos años se han venido promoviendo desde la Universidad de Oviedo, por el equipo del Dr. Juan José Lastra Menéndez, varios trabajos de investigación etnobotánica en otros puntos del Principado, que han dado como fruto un libro sobre etnobotánica en el Parque Nacional de Picos de Europa (Lastra Menéndez, 2003), y

varias publicaciones sobre dicha zona (Lastra Menéndez, *et al.*, 2000; Ortiz Viña & Lastra Menéndez, 2002). Está también en preparación una tesis doctoral sobre etnobotánica del municipio de Cangas de Narcea, algunos de cuyos resultados ya han sido publicados (Gómez Oliveros, 2002a, b, 2003). Como aproximación bibliográfica general, se ha publicado un *Catálogo etnobotánico de Cantabria y el Principado de Asturias* (Lastra Menéndez, *et al.*, 2003).

Como bibliografía de referencia básica, se pueden citar algunos de los numerosos trabajos sobre etnografía de la provincia (Cabal, 1992a, b; Canelleda, 1983; Cañada, 1981; Castañón, 1976; Cátedra Tomás, 1987; González-Quevedo González, 2002; Rodríguez Gutiérrez, 2001; Sordo Sotres, 1992, 1994, 1999), varios tratados generales sobre plantas medicinales de asturianas (Casal y Julián, 1988; Junceda Avelló, 1987; Lastra & Bachiller, 1997; Mayor López & Álvarez Rodríguez, 1980), además de las publicaciones de repercusión local, pero de muchísimo interés (Álvarez Peña, 1996; Martín Crespo, 1995) y los artículos publicados en las revistas locales *Piloña* (Revista semestral de la asociación cultural “Pialonia”), y *Ábside* (Revista anual del Comité de Fiestas de Villamayor), en las que se han hecho algunas modestas aportaciones (San Miguel, 2001a, 2002), o en el periódico gratuito comarcal, *El Fielato*.

La vegetación de la provincia está bien estudiada en su mayoría, y existen varios trabajos de referencia básicos (Díaz, 1981; Mayor & Díaz, 2003) y un catálogo florístico provincial (Díaz González, *et al.*, 1994).

JUSTIFICACIÓN

La importancia de la etnobotánica radica en su utilidad como medio de conservación y divulgación del patrimonio cultural de los pueblos. Como tal la defiende Pardo de Santayana (Pardo de Santayana & Gómez Pellón, 2003, pág. 180): “La importancia de este patrimonio se basa en su cualidad de reflejar la vida cotidiana de las distintas comunidades, más que en la antigüedad y la rareza de su contenido. Representa la especificidad de cada grupo humano, y es por tanto la expresión de la identidad del pueblo”.

Los conocimientos aquí reflejados tienen por tanto un valor fundamentalmente local. Citando ahora a Pastor Arenas, uno de los principales inspiradores filosóficos del presente trabajo, en un razonamiento que bien se pudiera trasladar a España (Arenas, 2003, pág. 18): “La ciencia en la Argentina actual auspicia publicaciones en ‘revistas de impacto’, reniega del español y de las publicaciones locales, tiene pretensiones de hacer ‘ciencia de punta’, del ‘primer mundo’ tan codiciado; sin duda que las temáticas vinculadas con el nativo resultarán completamente desacreditadas y sufrirán la descalificación por parte de nuestros organismos científicos. Pero los indígenas que habitan esta Nación están luchando desde hace siglos por sus derechos, por su identidad, por su mundo, por su reconocimiento, y seguramente gracias a su tesón lograrán imponerse a las modas y a los caprichos de los gestores de nuestra ciencia”.

HIPÓTESIS

Asturias es una región natural marcada por su difícil acceso y relativo aislamiento, lo que ha supuesto que haya mantenido una economía básicamente rural y relativamente primaria hasta hace pocas décadas; en principio, este tipo de regiones son idóneas para el trabajo etnobotánico y sin embargo no existían trabajos previos específicos sobre este tema en el Principado. Se ha expresado reiteradamente la urgencia de elaborar recopilaciones del saber etnobotánico ante su inminente desaparición en aras de la cultura globalizadora.

Cabe esperar por tanto que un trabajo monográfico sobre Piloña, como ejemplo de la cultura rural en Asturias Oriental, resulte interesante desde un punto de vista documental. A partir de él, además, se podrían realizar estudios comparados con otras regiones adyacentes.

Ante esta situación se propone una tesis que permita documentar el saber etnobotánico de Piloña, y valorar la influencia que sobre este saber tiene el ya mencionado cambio económico y social que acaece en la región principalmente durante la segunda mitad del siglo XX.

OBJETIVOS

- Elaborar un listado lo más completo posible de plantas utilizadas en Piloña en el pasado y en el presente.
- Recopilar información sobre el uso y manejo de estas plantas así como sobre su significado simbólico. Documentar los vocablos y expresiones locales relacionados con estas actividades.
- Plasmar estos datos en un texto explicativo que permita comprender el contexto económico, social y cultural de estos usos, su importancia relativa en el pasado y en el presente, y valorar la extensión de su conocimiento y aplicación entre la población local.
- Estudiar particularmente el cultivo de plantas en huertos y jardines domésticos.
- Recoger los nombres vulgares de las plantas, muchas veces numerosos y equívocos, y relacionarlos con su nombre científico.
- Documentar los términos locales que aluden a las partes, características estructurales y formas de crecimiento de las plantas, así como de las formaciones vegetales y los hábitats en que se desarrollan.
- Identificar las especies vegetales más utilizadas en Piloña, bien porque tienen una sola aplicación muy frecuente o bien porque se utilizan con diversos fines.
- Valorar la distribución de conocimientos relacionados con las plantas entre distintos sexos, grupos de edad y entre los diferentes núcleos de población.
- Comparar y relacionar los resultados obtenidos en las zonas estudiadas con otros trabajos etnográficos y etnobotánicos de Asturias y otras provincias del noroeste de la Península Ibérica.

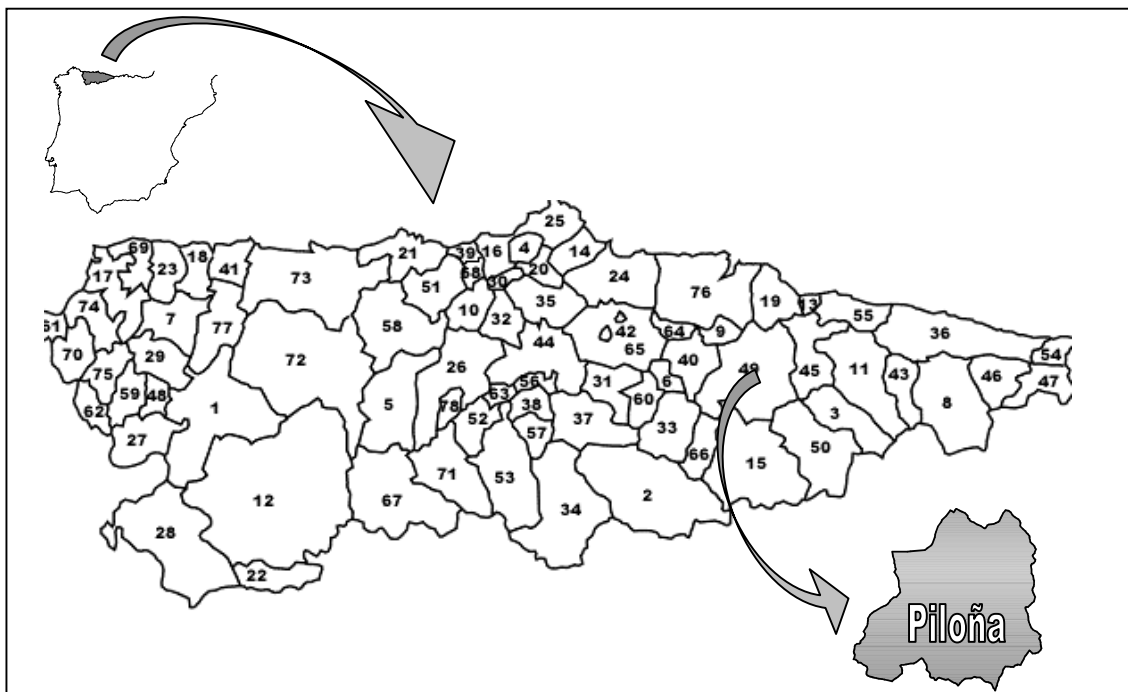
LA ZONA DE ESTUDIO: EL CONCEJO DE PILOÑA

Localización y límites

El concejo de Piloña es un municipio interior del centro-orienté de Asturias, que se extiende en torno al tramo medio del curso del río de su mismo nombre (ver las figuras siguientes). Se sitúa entre las coordenadas geográficas 1° 31' 58" y 1° 47' 46" W; 43° 14' 26" y 43° 25' 21" N; en el sistema UTM, entre 30TTN9099 y 30TUP1120, englobado en su totalidad por las hojas 14-4 (30): *Villaviciosa* y 14-5 (54): *Rioseco* de la Cartografía Militar de España a escala 1:50.000.

El río Piloña discurre en dirección oeste-este, paralelo a la costa, y vertebral el concejo, que abarca hasta un máximo de 5 km hacia el sur y 10 km hacia el norte de su curso en línea recta, a lo largo de unos 15 km del trazado del río. El concejo tiene una superficie de 282 km² y se sitúa en un rango altitudinal de entre 70 m y 1.420 m en la cumbre de Les Vízcares. Son vecinos los concejos de Nava en el oeste, Cabranes, Villaviciosa y Colunga en el norte, Parres en el este y Ponga, Caso, Sobrescobio y Laviana en el sur (Figura 1).

Figura 1: Mapa de concejos de Asturias. Ciudades principales: 44: Oviedo; 24: Gijón. En torno a Piloña (49): 40: Nava; 9: Cabranes; 76: Villaviciosa; 19: Colunga; 45: Parres; 50: Ponga; 15: Caso; 66: Sobrescobio; 33: Laviana.



Piloña se sitúa a 39 km al este de Oviedo por la carretera N-634, que cruza el concejo siguiendo el cauce del río. Más al este, siguiendo la carretera, la localidad de Arriondas (capital de Parres) dista 9 km del concejo. Por el norte, el Alto de la Llama (414 m de altitud) comunica en tan sólo 13 km con la costa a la altura de Colunga. La

zona sur se eleva hacia las cumbres de la Cordillera Cantábrica, que vierte hacia León tras los valles y sierras de Ponga y Caso.

El concejo conforma una unidad geográfica, histórica, económica y administrativa en torno a su capital, Infiesto, situada a orillas del Río Piloña sobre la N-634. Los pueblos de Villamayor y Sevares, localizados más hacia el este por la misma vía, concentran junto con Infiesto la mayor parte de la industria, comercio, transporte y servicios de Piloña.

El medio natural

Geomorfología y geología

Relieve e hidrografía

Piloña se enclava en la vertiente marítima del Macizo Asturiano, en la zona occidental de la Cordillera Cantábrica. Su orografía está marcada por el valle del Río Piloña, que cruza el territorio de oeste a este, formando parte del llamado “surco prelitoral Oviedo-Cangas de Onís” (Escortell Ponsada, 1991). El río fluye entre las cotas de 180 y 70 m de altitud, directamente hacia Arriondas (concejo de Parres), donde se une al Sella. Tiene un trazado bastante recto en este tramo, excepto en el tramo cercano a Infiesto en que atraviesa encajado por entre las sierras de Ques y el Pino. El valle está jalonado por poblaciones de cierta entidad sobre el mismo cauce o a poca distancia del mismo. Divide el concejo de Piloña en aproximadamente un tercio del territorio al norte del río y dos tercios al sur.

Figura 2: Mapa de relieve de Asturias y de Piloña



Al norte del río (Figuras 2 y 3), el valle asciende hacia una serie de elevaciones que forman parte de las “serranías litorales” del oriente asturiano. La más prominente de estas elevaciones en Piloña es el Sueve (1.114 m), un imponente macizo calcáreo de empinadas vertientes que constituye el límite nororiental del concejo. Hacia occidente, una serie de cerros, de unos 500 m de altitud máxima, conforman el límite noroeste.

Este sector norte del concejo se caracteriza (exceptuando el terreno en que se erige el Sueve) por un relieve suave y sinuoso conformado por cerros y valles de poca entidad, de exposición predominantemente sur. El valle más amplio es el del río Borines, en la ladera oeste del Sueve, con numerosas poblaciones repartidas a lo largo de la carretera que une Piloña con el mar a través del Alto de la Llama.

La población de Valles, cercan al Río Borines, marcada en rojo en el mapa (Figura 3), fue el lugar donde la autora de este trabajo se estableció durante dos años para llevar a cabo el trabajo de campo.

Figura 3. Mapa físico de Piloña.



Al sur del Piloña la orografía se torna más montañosa, presidida por un conjunto de sierras que marcan los límites de siete valles principales de trazado básicamente norte-sur. Estos valles suponen unidades de relieve y comunicación importantes para la estructura geográfica, social y cultural de Piloña, por lo que sus principales características se describen a continuación (de oeste a este):

- El valle del Río de Las Cuerrias de Maza, delimitado por las sierras de Ques (700 m) y Grandasllanas (842 m), discurre en dirección SO-NE hacia el río de La Marea. Es un valle relativamente abierto, de laderas suaves, que contiene numerosas poblaciones a media altura. Su cabecera comunica con el Río Pendón, en el concejo de Nava, afluente del mismo Río Piloña.
- El valle de La Marea, uno de los más largos y profundos del concejo, discurre en dirección N-S limitado al oeste por la Sierra de Grandasllanas y los montes y puertos que comunican con Sobrescobio (de altitud en torno a los 1000 m), y las sierras de Sellón y Giblaniella, que se elevan paulatinamente hasta los 1200 m. Recorre el fondo del valle la carretera provincial de comunicación con el concejo de Caso; la cabecera del valle, presidida por la Collada de Arnicio (908 m) pertenece a este último concejo. El valle de La Marea es angosto y los pueblos más grandes se encuentran a cierta altura sobre el río, aprovechando los cerros y valles altos de menor pendiente y mayor insolación.
- El valle de Espinaredo, paralelo al anterior, se alberga entre las sierras antes citadas de Sellón y Giblaniella y las alturas del Bedular (900 m) y la Sierra de Aves (coronada por el Vizcares, cumbre del concejo, 1420 m). Su cabecera se adentra en una de las zonas más espectaculares del concejo desde el punto de vista paisajístico y vegetal, entre altas cumbres, húmedos torrentes y densos bosques. Del otro lado, el profundo Valle del Moro, aislado entre impresionantes paredones y gargantas, hace impracticable la comunicación por carretera con el concejo de Ponga, al sur. El valle de Espinaredo está por tanto comunicado únicamente por una pequeña carretera local con Infiesto. Su fondo alberga amplias vegas y dos poblaciones principales; otras varias se sitúan a lo largo de sus principales afluentes.
- Los siguientes tres valles, surcados respectivamente por el Río Valle, el Río Pequeño y el Río Color, están habitados solamente en su desembocadura y se adentran en el área más aislada de Piloña, una amplia zona montañosa accesible únicamente por pistas y caminos, donde no se establece ninguna población aparte de los conjuntos de cabañas de pastores (mayadas) utilizadas en verano para aprovechar los pastos altos.
- Por último, el valle del Río Tendi, el más oriental del concejo, se encaja entre elevaciones de 300 a 900 m hasta la Collada Moandi (654 m), que enlaza con el concejo de Ponga; lo recorre una sinuosa carretera provincial. Este valle, angosto como el de La Marea, pero menos profundo, está poblado principalmente a lo largo de las lomas bajas (hasta 550 m) que lo separan de los valles contiguos del Río Color y el río Beleño (en Parres).

Las características de estos valles permiten diferenciar en la mitad meridional de Piloña dos grandes zonas de población, divididas por una amplia zona deshabitada:

- Por un lado, los valles de Maza, La Marea y Espinaredo se comunican de manera natural con el centro de la provincia, a través del concejo de Nava (a partir del cual se abren amplias vegas hasta la ciudad de Oviedo), y los concejos de Caso y

Sobrescobio (en la cabecera del Río Nalón, que discurre hacia occidente hacia los valles centrales asturianos).

- Por otro lado, el valle del Río Tendi y sus poblaciones anejas (los llamados Montes de Sevares), comunican directamente con los concejos de Parres y Ponga, ya en la cuenca del Río Sella, que constituye el eje emblemático del oriente asturiano.

Geología

Desde el punto de vista geológico, el concejo de Piloña es extraordinariamente complejo y variado. Se sitúa sobre dos unidades marcadamente diferentes por su antigüedad, origen y litología. La mayor parte del concejo, que coincide con las zonas de relieve más abrupto, está formado por materiales paleozoicos profundamente deformados por la Orogenia Hercínica. El eje central, de relieve más suave, está constituido por sedimentos acumulados durante el Terciario y Cuaternario (Figura) (Gervilla *et al.*, 1973; Rodríguez Fernández *et al.*, 1989).

Materiales paleozoicos

El basamento de Piloña se enclava, según la división de Lotze (1945), en la Zona Cantábrica, que es el sector más externo del Macizo Ibérico o Hespérico, el cual ocupa la mayor parte de la mitad occidental de la Península Ibérica (Aramburu & Bastida, 1995). Este Macizo constituye un gran afloramiento de la Cordillera Hercínica, elevada en el Carbonífero como consecuencia del choque continental que dio lugar al gran continente de Pangea. La rama norte del Macizo dibuja un arco que ha sido denominado “Arco Astúrico”, en cuyo núcleo se sitúa la Zona Cantábrica.

En Piloña los afloramientos paleozoicos pertenecen a la región de Mantos, o del Manto de Ponga. En esta zona externa del Macizo, la deformación producida por la Orogenia Hercínica tuvo lugar en la parte superior de la corteza y por tanto en condiciones frágiles, por lo que las rocas no muestran metamorfismo generalizado, sino que la deformación se acomodó esencialmente mediante el desarrollo de cabalgamientos. Estos delimitan cuerpos de rocas denominados “mantos” y “escamas”. El resultado es un complejo esquema de bandas de roca superpuestas, de origen predominantemente Cámbrico-Ordovícico y Devónico superior-Carbonífero, en las que alternan capas de calizas, conglomerados, areniscas y lutitas, cuarcitas y pizarras negras, en series irregulares.

En la práctica resulta imposible para los ojos no expertos discernir en el paisaje paleozoico de Piloña las líneas maestras de tan abigarrado esquema, señaladas aquí y allá por crestones ahora cuarcíticos, ahora calizos, con direcciones y buzamientos aparentemente anárquicos, que conforman su abrupto paisaje montañoso.

Materiales mesozoicos, terciarios y cuaternarios

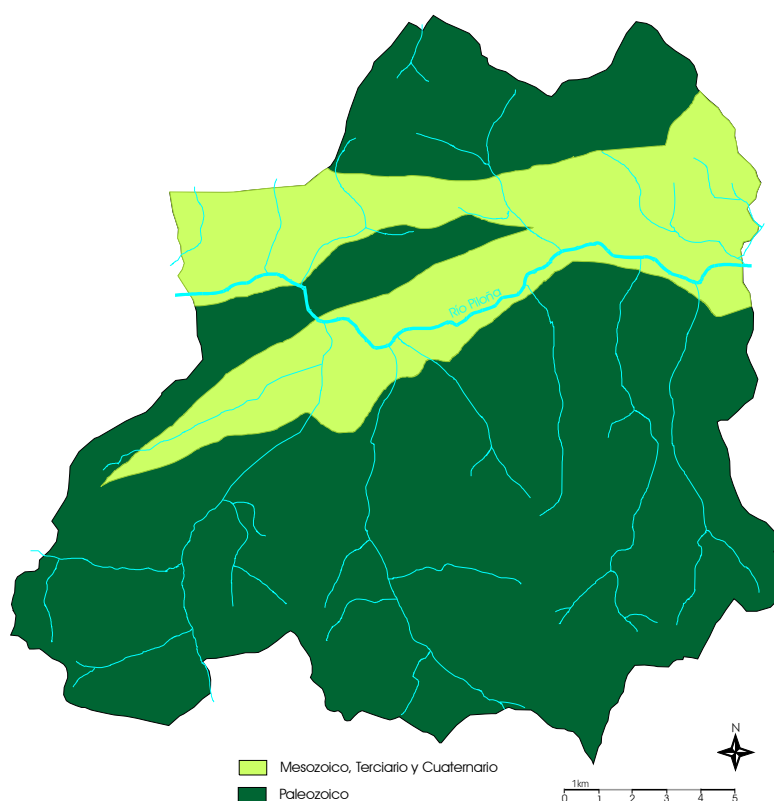
Tras la Orogenia Hercínica se fueron acumulando en las depresiones nuevos materiales durante el Pérmico, Mesozoico y Terciario. En Asturias, los sedimentos de la cobertera Permo-Mesozoico-Terciaria revisten la parte norte de la zona central de la provincia, entre Oviedo, Gijón, Nava y Colunga (Aramburu & Bastida, 1995); se prolongan además en el “surco Oviedo- Cangas de Onís” a través de Piloña, a lo largo

de la depresión prelitoral asturiana. Estos materiales se continúan más al este, en la cuenca Vasco-Cantábrica y hasta los Pirineos.

Los materiales de la cobertera fueron deformados durante la Orogénesis Alpina, en el Terciario, debido al choque de las placas Africana y Europea. En Asturias estos materiales tienden a disponerse con inclinaciones menores a los pre-hercínicos, pudiendo incluso aparecer horizontalizados (Aramburu & Bastida, 1995).

En Piloña la cobertera mesozoica está representada por calizas, dolomías, margas, areniscas y conglomerados del Cretácico y Jurásico; se concentran en una banda principal E-O que se extiende al norte del curso del Río Piloña y por detrás de la Sierra del Pino, y un brazo hacia el SO que sigue el curso del río hasta Infiesto y penetra por el valle de Maza (Figura 4). Corresponden a las zonas de relieve más abierto del concejo.

Figura 4. Esquema geológico de Piloña que muestra la distribución de los afloramientos de basamento paleozoico y cobertera mesozoico-terciaria. Basado en Gervilla et al. (1973) y Rodríguez Fernández et al. (1989).



Los depósitos cuaternarios están representados exclusivamente por aluviones en los márgenes de los ríos y derrubios de ladera. La erosión, principalmente hídrica, ha modelado laderas y cuencas hasta resultar el paisaje actual.

Como consecuencia de tan accidentada estructura geológica, Piloña presenta en una superficie relativamente pequeña una asombrosa variedad de litologías, en la que no se pueden distinguir grandes áreas de carácter ácido o básico, sino que se alternan los materiales en franjas bastante estrechas. La profusa colonización vegetal, el régimen de lluvias cuantiosas y la ordenación humana de los terrenos contribuyen a dificultar el análisis geológico de la zona.

Clima

El clima de Piloña es marcadamente atlántico, caracterizándose por las abundantes precipitaciones durante buena parte del año, con un mínimo en los meses de verano, y temperaturas suaves durante todo el año, con pocos días de heladas y máximas absolutas de unos 30° C en verano. El clima se endurece a medida que se avanza en altitud, pero considerando que los pueblos más altos de Piloña se sitúan en cotas cercanas a 600 m, la diferencia con las áreas más bajas no es drástica.

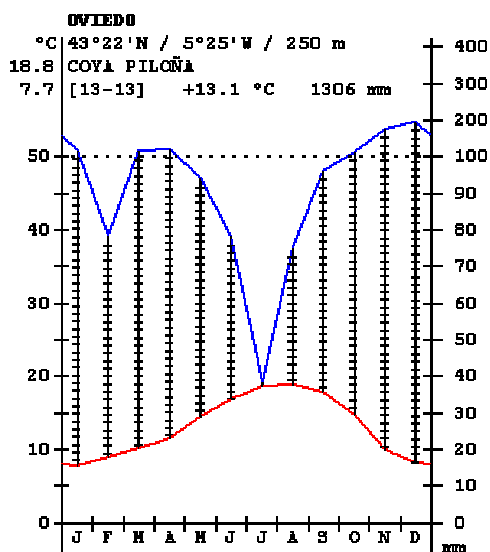
Se aportan los datos climáticos de Coya (Piloña), extraídos de la página de internet de Worldwide Bioclimatic Classification System (www.globalbioclimatics.com), firmada por S. Rivas Martínez, A. Penas, M. A. Luengo y S. Rivas-Sáez. La Tabla 1 muestra los datos climáticos medios correspondientes al periodo 1957-1969. El diagrama ombrotérmico siguiente (Figura 5) representa estos mismos datos. Los datos muestran una escasa amplitud térmica anual, con medias mensuales mayores de 7° C incluso en los meses invernales, y nunca superiores a 19° C. Los mínimos absolutos en invierno muestran heladas ocasionales y suaves (nunca menos de -5° C), aunque la media de las temperaturas mínimas no es inferior a cero en ningún mes. Los máximos absolutos están entre 20° y 30° C todo el año, aunque la media de las máximas mensuales oscila entre 12° y 24° C.

La precipitación media anual es de 1.306 mm., repartida durante todo el año, con un mínimo en verano. Aunque el máximo de evapotranspiración potencial coincide con el mínimo de precipitaciones en el mes de Julio, la reserva hídrica es suficiente durante la práctica totalidad del año. En los años estudiados, como media, se produjo déficit hídrico únicamente durante una semana en la segunda mitad de agosto.

Tabla 1. Datos climáticos de Coya (Piloña). S. Rivas Martínez, A. Penas, M. A. Luengo y S. Rivas-Sáez; www.globalbioclimatics.com. T: Temperatura media mensual/anual (°C); TM: Media mensual/anual de las temperaturas máximas diarias (°C); Tm: Media mensual/anual de las temperaturas mínimas diarias (°C); M: Media de las temperaturas máximas absolutas cada mes (°C); m: Media de las temperaturas mínimas absolutas cada mes (°C); P: Precipitación mensual/anual media (mm); EP: Evapotranspiración potencial (mm); VR: Variación de la reserva hídrica (mm); R: Reserva hídrica (mm); ER: Evapotranspiración real (mm); S/D: Superávit/ déficit (mm); D: Drenaje (mm).

PILOÑA-COYA (ASTURIAS). Periodo: 1957-1969 Altitud (m): 250 Latitud: 43° 22' Longitud: 5° 25'												
MES	T	TM	Tm	M	m	P	EP	VR	R	ER	S/D	D
ENE	7,7	13,1	2,3	21,1	-4,9	118	21	0	100	21	97	108
FEB	8,7	14,4	3,0	22,3	-4,0	78	25	0	100	25	53	80
MAR	10,2	16,1	4,4	23,1	-2,1	116	39	0	100	39	77	79
ABR	10,5	17,1	5,9	24,4	-0,2	122	50	0	100	50	72	75
MAY	14,4	20,0	8,8	28,1	1,9	94	76	0	100	76	18	47
JUN	16,8	22,0	11,5	30,1	4,7	78	94	-16	84	94	0	23
JUL	18,6	23,6	13,7	30,4	7,8	38	109	-71	13	109	0	12
AGO	18,8	24,0	13,5	30,8	8,1	75	103	-13	0	88	-15	6
SEP	17,7	23,3	12,1	30,8	5,9	96	82	14	14	82	0	3
OCT	14,6	20,4	8,9	27,2	3,1	115	58	57	71	58	0	1
NOV	9,9	15,2	4,6	21,1	-2,2	178	30	29	100	30	119	60
DIC	7,9	12,7	3,1	19,3	-3,1	198	21	0	100	21	177	119
AÑO	13,1	18,5	7,6	25,5	1,2	1306	707			692	614	614

Figura 5. Diagrama ombrotérmico de Coya (Piloña). S. Rivas Martínez, A. Penas, M. A. Luengo y S. Rivas-Sáez; www.globalbioclimatics.com



Otros datos climáticos, como la humedad relativa del aire, o los días de lluvia, sol o nieve de Coya (Piloña) no están disponibles; como referencia se puede considerar Oviedo, situado a 336 m de altitud a una distancia similar de la costa. La tabla siguiente (Tabla 2) se ha obtenido del Instituto Nacional de Meteorología (www.inm.es) entre 1972 y 2000.

Tabla2: Datos climáticos de Oviedo (Asturias). Instituto Nacional de Meteorología (www.inm.es). **T**: Temperatura media mensual/anual (°C); **H**: Humedad relativa media (%); **DR**: Número medio mensual/anual de días de precipitación superior o igual a 1 mm; **DN**: Número medio mensual/anual de días de nieve; **DT**: Número medio mensual/anual de días de tormenta; **DF**: Número medio mensual/anual de días de niebla; **DH**: Número medio mensual/anual de días de helada; **DD**: Número medio mensual/anual de días despejados; **I**: Número medio mensual/anual de horas de sol

OVIEDO-EL CRISTO (ASTURIAS)										
Periodo: 1972-2000 Altitud (m): 336 Latitud: 43° 21' 13" Longitud: 5° 52' 24"										
MES	T	P	H	DR	DN	DT	DF	DH	DD	I
ENE	8,0	85	76	10	1	1	5	3	4	117
FEB	8,8	85	75	11	1	1	5	2	3	117
MAR	10,0	82	75	11	1	1	6	1	3	147
ABR	10,6	109	77	13	0	2	8	0	2	152
MAY	13,3	94	79	12	0	3	10	0	2	158
JUN	16,1	53	80	8	0	2	11	0	2	168
JUL	18,3	52	80	8	0	3	12	0	3	174
AGO	18,7	55	81	8	0	3	12	0	3	171
SEP	17,3	64	79	8	0	2	11	0	3	154
OCT	14,0	98	79	11	0	1	9	0	2	134
NOV	10,8	101	78	11	0	1	7	0	3	114
DIC	9,0	96	76	11	0	1	5	2	3	105
AÑO	12,9	973	78	122	5	20	100	8	33	1711

La humedad relativa media en Oviedo varía entre 75% y 81%, con máximos en verano; el mínimo de días de lluvia al mes se sitúa en los meses estivales, en 8 días. En estos meses la media de días de niebla al mes es mayor de diez, y sólo hay 2 ó 3 días despejados al mes como media durante todo el año. Estos datos evidencian que el clima regional es muy húmedo y poco soleado; la importancia de este dato para la etnobotánica local saldrá a relucir a lo largo de este trabajo.

Flora y vegetación

En cuanto a su flora, Piloña es un concejo representativo de la Asturias oriental. La flora de Asturias consta de unos 2.000 táxones de plantas vasculares; ha sido estudiada en profundidad en varios trabajos regionales; destacan *La flora asturiana* (Mayor & Díaz, 2003), y el *Catálogo de la Flora de Asturias* (Díaz González, T.E. *et al.*, 1994) ambos extensamente utilizados para este trabajo.

La vegetación de Piloña, inmersa en un clima típicamente atlántico y sobre un sustrato mixto, muy lavado por las abundantes precipitaciones, es la más puramente característica de las tierras de altitud media y baja (piso basal y colino) al norte de la Cordillera Cantábrica. El bosque mixto de frondosas, dominado por el robledal, sería la formación climácica en la práctica totalidad del concejo, alternando con alisedas y saucedas en las riberas y los hayedos en las laderas más altas y expuestas del sur del concejo (piso montano) (Blanco Castro *et al.*, 1997; Lastra Menéndez *et al.*, 2001).

El paisaje actual está profundamente humanizado, y la mayoría de los bosques han sido reducidos a tierras de cultivo, praderas, zonas arboladas fuertemente manejadas, pastos de altura y matorrales de sustitución producto de las frecuentes quemas. El arbolado natural persiste, sin embargo, y es abundante a lo largo de los caminos, bordes de fincas, riberas, fincas abandonadas y laderas empinadas e inaccesibles. Como resultado, el paisaje vegetal de Piloña presenta un rico mosaico de medios abiertos y arbolados.

Zonas bajas y proximidades de los pueblos

Las vegas y zonas bajas cuentan con agua abundante y temperaturas suaves todo el año. La litología subyacente es muy variada, como en todo el concejo, pero sus efectos sobre la vegetación no son muy evidentes en este área de suelos antiguos, profundos y muy lavados.

Quizá el árbol silvestre más significativo de las tierras bajas de Piloña, por su porte y abundancia, es el roble carballo (*Quercus robur*). Junto a los robles son frecuentes en las formaciones arbóreas los fresnos (*Fraxinus excelsior*), arces (*Acer pseudoplatanus*), cerezos (*Prunus avium*), castaños (*Castanea sativa*) y tilos (*Tilia cordata* y *T. platyphyllos*) y en los lugares frescos, olmos de montaña (*Ulmus glabra*); varios de ellos, muy especialmente el castaño, han sido fomentados y cultivados con varios fines. El nogal (*Juglans regia*) es raro en los lugares no humanizados.

Una rica cohorte de arbustos y arbolillos acompaña a los grandes árboles: el avellano (*Corylus avellana*) es sin duda el más representativo, no sólo por su abundancia en los espacios asilvestrados, sino por su enorme importancia cultural para los piloñeses, que lo cultivan y explotan masivamente. También son frecuentes los laureles (*Laurus nobilis*), saúcos (*Sambucus nigra*), sauces (*Salix caprea* y *Salix atrocinerea* son los más abundantes en estado silvestre), cornejos (*Cornus sanguinea*), acebos (*Ilex aquifolium*), espinos (*Crataegus monogyna*, *Prunus spinosa*, *Pyrus cordata*), rosales (*Rosa canina*, *Rosa* spp.) y zarzales (*Rubus ulmifolius*, *Rubus* spp.). Más escasos, propios de lugares sombríos o resguardados, son el arraclán (*Frangula alnus*), el bonetero (*Euonymus europaeus*), o el manzano silvestre (*Malus sylvestris*), entre otros.

Crece en los espacios arbolados y bordes de caminos numerosas especies trepadoras, entre las que se encuentran la hiedra (*Hedera helix*), la clemátide (*Clematis vitalba*), la madreselva (*Lonicera periclymenum* es la más abundante), la zarzaparrilla (*Smilax aspera*), *Tamus communis*, *Calystegia sepium* o *Galium aparine*.

En el estrato herbáceo, destacan por su porte y abundancia los helechos; el más común sin duda es *Pteridium aquilinum*, pero hay también abundantes pies de *Polystichum setiferum*, *Athyrium filix-femina*, *Dryopteris affinis*, *Blechnum spicant* o *Polypodium vulgare*, entre muchos otros. El helecho real (*Osmunda regalis*) no es infrecuente en lugares anegados y surgencias de agua.

Se pueden citar además, como especies abundantes y llamativas de pequeño porte, los heléboros (*Helleborus foetidus*, *H. viridis* subsp. *occidentalis*), el rusco (*Ruscus aculeatus*), *Hypericum androsaemum*, *Arum italicum*, *Primula acaulis*, *Linaria triornithophora*, o *Euphorbia amygdaloides*, entre otras.

Las formaciones riparias no difieren mucho de la composición citada, salvo por la abundancia de alisos (*Alnus glutinosa*) y diversos sauces. Bajo ellos son frecuentes especies herbáceas de gran tamaño como *Filipendula ulmaria*, *Chaerophyllum hirsutum*, *Scrophularia alpestris*, *Valeriana pyrenaica*, *Aquilegia vulgaris*, *Cardamine raphanifolia*, *Circaea lutetiana*, *Anemone nemorosa*, varios cárices, entre ellos *Carex pendula*, y colas de caballo (*Equisetum* spp.). En algunos valles abiertos, los márgenes de los ríos están ocupados por avellanadas cultivadas.

Ocupan grandes extensiones de la zona baja del concejo los prados de siega, formaciones de herbáceas dominadas por gramíneas, como *Holcus lanatus*, *H. mollis*, *Lolium perenne*, *L. multiflorum*, *Bromus* spp., *Avena* spp., *Poa* spp., *Agrostis* spp., *Dactylis glomerata* o *Brachypodium pinnatum*; leguminosas, principalmente *Trifolium pratense*, *T. repens*, *Vicia sativa* o *Lotus corniculatus*, y otras especies como *Bellis perennis*, *Taraxacum officinale*, *Plantago lanceolata*, *Centaurea debeauxii*, *Malva sylvestris*, *Knautia arvernensis*, *Linum bienne*, *Rhinanthus minor*, *Hypericum perforatum*, *Ranunculus* spp. o *Daucus carota* subsp. *carota*.

En las cercanías de los pueblos y los cultivos son frecuentes varias especies nitrófilas ruderales o rupícolas entre las que cabe destacar la ortiga (*Urtica dioica*), la celedonia (*Chelidonium majus*), *Lamium maculatum*, *Geranium robertianum*, *Umbilicus rupestris*, *Lactuca serriola*, *Sonchus asper*, *Fumaria muralis*; entre las malas hierbas *Oxalis latifolia*, *Stellaria media*, *Veronica persica*, *Senecio vulgaris*, o varios *Ranunculus* como *R. bulbosus* o *R. ficaria*.

Laderas de los pisos colino y montano

En su hipotético estado natural, las laderas de las sierras piloñesas estarían cubiertas de bosque mixto de frondosas, con una composición similar a la ya descrita. A medida que se asciende en altitud el roble albar (*Quercus petraea*) es cada vez más abundante en lugar del carballo. Los bosques mixtos dan paso a los hayedos en las laderas más altas, húmedas y sombrías.

Los bosques más abundantes actualmente en altitudes medias de Piloña son los castañares cultivados. Tradicionalmente el sotobosque de estas formaciones se limpiaba para tener mejor acceso a las cosechas; algunas especies como *Vaccinium myrtillus*, *Oxalis acetosella*, *Saxifraga hirsuta*, *Brachypodium sylvaticum*, o *Luzula sylvatica* son abundantes. Se han implantado además en algunas laderas, sobre todo

en la Sierra de Ques y Sierra del Pino, cultivos forestales de *Eucalyptus globulus* y *Pinus radiata*.

En el paisaje actual, grandes zonas de ladera están deforestadas para su aprovechamiento como pasto y, antiguamente, como cama del ganado. El fuego recurrente es el agente clave en estas comunidades; en ellas los suelos están a menudo muy empobrecidos.

Sobre las lomas de substrato silíceo, se desarrollan comunidades de brezal, en que dominan *Erica cinerea*, *E. vagans*, *E. ciliaris*, *E. makaiana*, *Daboecia cantabrica*, y *Calluna vulgaris*; en los lugares más protegidos y de suelo más desarrollado predominan *E. arborea* y *E. australis*. Les acompañan abundantes poblaciones de *Ulex europaeus* y posiblemente otras especies de *Ulex*, y en las laderas más húmedas, *Vaccinium myrtillus*. Sobre substrato calizo el único brezo abundante es *Erica vagans*, acompañado de *Genista hispanica* subsp. *occidentalis*. Son frecuentes también en estos medios *Lithodora diffusa*, *Polygala vulgaris* y *Agrostis curtisii*.

En las laderas empinadas, húmedas o pedregosas aparecen con frecuencia formaciones de abedules (*Betula alba*); entre las peñas se refugian a menudo mostajos (*Sorbus aria*, *S. intermedia*), serbales (*Sorbus aucuparia*), tejos (*Taxus baccata*), y raramente algún madroño (*Arbutus unedo*).

Bosques montanos y pastos de altura

El bosque montano en Piloña es un típico hayedo eurosiberiano, de características oligótrofas o éutrofas dependiendo de las variadas características del substrato. Perviven en Piloña manchas importantes de hayedo que se continúan con los extensos bosques de Caso y Ponga.

Los puertos y vegas de pendiente suave y agua accesible se han transformado en su totalidad en pastos de altura (camperas) dominados por varias especies de *Festuca* y *Nardus stricta*; en ellos abunda la manzanilla romana (*Chamaemelum nobile*), *Bellis perennis*, *Crocus nudiflorus* y *Merendera montana*, y aparece a veces *Gentiana lutea*, entre otras muchas especies.

Con frecuencia, en las cercanías de las camperas hay bosquetes de acebos (*Ilex aquifolium*) que permiten al ganado descansar bajo su densa sombra. En torno a los acebos son muy abundantes *Daphne laureola*, *Helleborus foetidus* y *H. viridis*. Los fresnos son el principal árbol sembrado en las camperas y en torno a las cabañas de pastores.

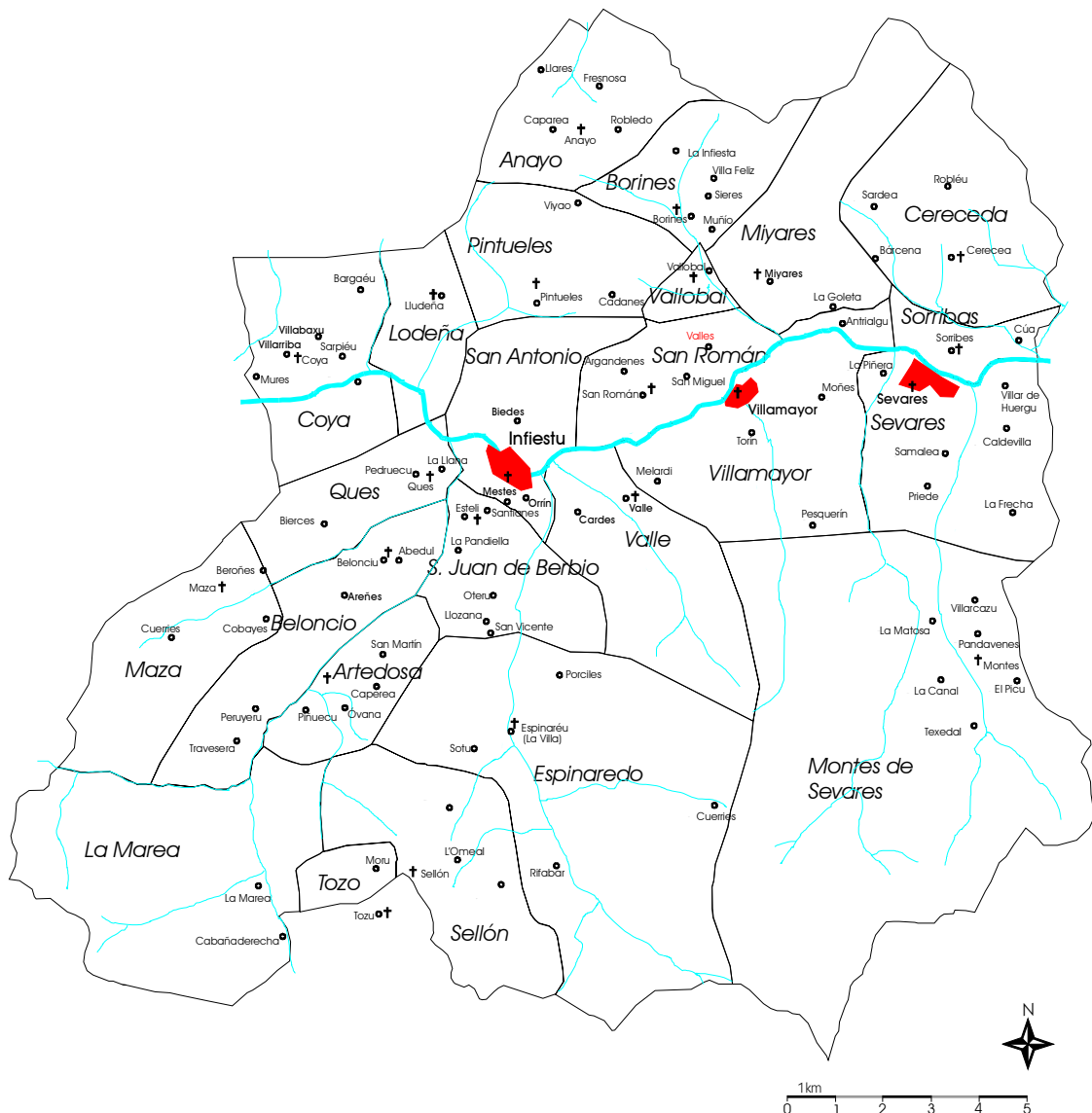
Por último, las peñas y cumbres de Piloña presentan algunas especies rupícolas adaptadas a la altitud; lo más destacable en relación a este trabajo son las peñas de calizas donde abundan los tomillos (*Thymus praecox* subsp. *polytrichus*, *T. pulegioides*), y el té de peña (*Sideritis hyssopifolia*). Tan sólo en algunos enclaves de cumbres expuestas se localizan algunos rodales de la tercera especie de roble presente en Piloña, *Quercus pyrenaica*.

El medio social

Organización administrativa

Piloña constituye un municipio cuya capital es Infiesto, donde se encuentra el ayuntamiento y demás dependencias administrativas. El concejo se organiza en 24 parroquias regidas por un alcalde pedáneo (Melendi Toyos, 1993) (Figura 6). Las parroquias de Tozo y Sorribas son limítrofes y compartidas con los concejos de Caso y Parres, respectivamente.

Figura 6: Mapa administrativo del concejo Piloña con su división en parroquias



Las parroquias representan unidades religiosas y administrativas, pero también unidades culturales y paisajísticas. Los vecinos de la misma parroquia han tenido tradicionalmente mucha relación entre sí, pues compartían los actos religiosos y festivos, los terrenos y pastos comunales, y generalmente los ejes de comunicación.

Una excepción es la parroquia de Sellón, que agrupa pueblos situados en las laderas de los valles contiguos de La Marea y Espinaredo, separados (o en este caso, unidos) por las cumbres de la Sierra de Sellón. La iglesia parroquial se situaba en la cuerda de la Sierra, entre todos los pueblos. La razón de tan atípica unidad hay que buscarla en el Camino Real de Sellón, una vía de gran importancia histórica que ascendía paulatinamente por la Sierra hacia los puertos de Caso y comunicaba con Castilla (Mañana Vázquez, 1997). El abundante tráfico de personas y mercancías por el Camino hacía necesarias varias ventas con ermitas a lo largo de su trazado; una de las más importantes se emplazaba al lado de la iglesia de Sellón. Esta parroquia, tradicionalmente comunicada por numerosos caminos que cruzaban la sierra, se encuentra hoy día desmembrada: el Camino en desuso, la iglesia en ruinas. Se han construido pequeños templos en cada uno de los pueblos, y las carreteras trazadas hace escasas décadas comunican cada pueblo con los valles.

Apuntes sobre la historia de Piloña

Piloña es una comarca rica, de clima suave y recursos abundantes, que desde tiempos inmemoriales ha estado colonizada por grupos humanos. Los piloñeses más antiguos que se conocen habitaban en la Cueva del Sidrón, entre las parroquias de Borines y Pintueles, hace entre treinta y ochenta mil años (Longo Díaz, 1999). Se trata del único yacimiento de hombre de Neanderthal conocido en Asturias; en él se han encontrado además pinturas simbólicas atribuidas al hombre de Cromagnon. El estudio de este importante yacimiento permanece detenido en espera de los fondos económicos y los permisos necesarios para su realización.

La huella se pierde durante milenios. Los primeros escritos sobre los habitantes de esta zona hay que atribuirlos a Estrabón, que tras las guerras cántabras concluidas el año 19 a.C. habla de los ástures; Plinio (70 d.C.) sitúa a este pueblo entre el río Sella y el Navia. Más tarde Ptolomeo cita también a los lugones, cuyo nombre proviene de Lug, dios celta relacionado con la luz y la cultura. Parece evidente que este pueblo habitó en Piloña en la época; se piensa incluso que su capital, *Pelontium*, pudiera haber sido el actual Belonciu (Longo Díaz, 1989). Las ruinas de varios castros de estos pueblos se pueden observar todavía hoy en Piloña; es de destacar el de Arganticaeni (Argandenes) en la parroquia de San Román.

Estrabón describe la vida de los pueblos prerromanos del noroeste peninsular en su recurrida *Geographiqué*; en lo que atañe a su utilización de las plantas: “en las tres cuartas partes del año los montañeses no se nutren sino de bellotas que, secas y trituradas, se muelen para hacer pan, el cual puede guardarse durante mucho tiempo. Beben cerveza, y el vino, que escasea, cuando lo obtienen, se consume en seguida en los grandes festines familiares. En lugar de aceite usan manteca. (...) Los hombres van vestidos de negro, llevando la mayoría el “safos” con el cual duermen en sus lechos de paja. Usan de vasos labrados en madera. Las mujeres llevan vestidos con adornos florales.” (Longo Díaz, 1989).

La ocupación romana revolucionó el modo de vida del norte de Iberia. Se importaron entonces los cultivos y herramientas básicas para la agricultura y la ganadería, la organización política y judicial, el lenguaje, la escritura y la religión que han constituido la base cultural de la zona hasta hoy. Con la romanización se introdujo el cultivo del trigo, el castaño, algunas hortalizas, y los animales domésticos; tenían gran fama en Roma los caballos asturianos (García de Cortázar & González Vesga, 1995). Muchas

de sus aportaciones (arados, carros, yugos, molinos) han permanecido en uso con muy pocas variaciones hasta hace pocas décadas.

Durante la ocupación romana, Piloña estaba cruzada de este a oeste por una vía que comunicaba Llanes con Lugo, siguiendo el Río Piloña, y otra norte-sur que unía la costa con Castilla a lo largo de la Sierra de Sellón (Longo Díaz, 1989). La primera sirvió durante siglos a los peregrinos que recorrían el camino de Santiago pasando por San Salvador de Oviedo. La segunda, llamada más tarde Camino Real de Sellón, se estableció como vía principal de comercio y comunicaciones hasta el siglo XIX, enlazando los valles sudorientales del concejo (La Marea y Espinaredo) con Caso y Castilla. En Villamayor se instaló un monasterio y hospedería; la iglesia parroquial, dedicada a Santa María, data de fecha anterior al siglo X. La villa de Infiesto no aparece en los textos medievales, por lo que debe tratarse de una población relativamente moderna (Ortiz de la Torre, 1988).

No obtuvo Piloña fueros ni privilegios como los otorgados por el Rey Alfonso X en 1.270 a Villaviciosa, Nava y Pola de Siero, o Juan II a Caso, por citar ejemplos de concejos vecinos. La mayor parte del territorio piloñés se mantuvo en manos de nobles poderosos; la estirpe de Condes de Ludeña fue quizá la más representativa. Sin embargo, en 1594 Piloña era un concejo importante en Asturias, con más contribuyentes que, por ejemplo, Gijón, Oviedo, Siero o Llanes (Cepeda de Vera, 1988). La introducción de los productos procedentes de América supuso sin duda un cambio trascendental para la agricultura y paisaje de Piloña.

Del siglo XVIII se conservan algunos textos, como el apeo de Cepeda (1712) (Martínez Vega, 1988), que describe los límites de cada parroquia del concejo, la situación de las propiedades y los tributos que rinden, y las querellas entre vecinos. Por este texto se infiere la intensa actividad ganadera de los piloñeses de la época. Se quejan los vecinos en numerosas ocasiones de abusos de personas más ricas o poderosas que cierran caminos, prados o pastos de montaña, e incluso castañares comunales, impidiendo a los demás el usufructo de los mismos.

En torno a 1750 el *Catastro del Marqués de la Ensenada* (Martínez Vega, 1987) ofrece un recuento minucioso de la economía local. Destacan por su extensión los cultivos de escanda y maíz, castañas y avellanas, de las que se exportaban grandes cantidades. Una gran proporción de las tierras estaban dedicadas a prados y pastos. Se criaban además en gran número vacas, ovejas y cerdos. Había en Piloña diez tiendas de buhonería, ocho tabernas, cinco posadas, una carnicería y ninguna panadería. Cinco puentes cruzaban el Río Piloña. Atendían a toda la población un maestro cirujano, un sangrador y dos barberos, diez escribanos, cuatro maestros y un administrador de tabaco.

En 1.773 Carlos III concedió a Infiesto la celebración de un mercado semanal los lunes. Los "*Papeles del diccionario geográfico-histórico de Asturias*", redactados a principios del S XIX por el entonces Arcipreste de Piloña don Manuel Obín Barreda (Ortiz de la Torre, 1988), refiriéndose a Infiesto, dicen: "Celébrase un mercado todos los lunes del año, de los más abundantes del principado en ganados y granos. La situación local de esta villa en las inmediaciones de Nava, Cabranes, Villaviciosa, Colunga, Caso y Ponga, y el tocar en ella los caminos principales así interiores como los que dirigen a Castilla, hacen que sea muy concurrido y se aumentará considerablemente su tráfico y comercio luego que se concluya la carretera que sale a los reinos de León por el puerto de Ventaniella".

Lamentablemente para Piloña, esta carretera, que hubiera unido la comarca a través de la Collada Moandi y el concejo de Ponga con León, nunca se llevó a cabo. En su lugar se potenció el acceso por el Puerto de El Pontón, a través del valle de Sajambre y el Desfiladero de Los Beyos hacia Cangas de Onís.

En la Guerra de la Independencia, Piloña participa de forma notable en el ejército de Asturias. Su territorio fue tomado por los franceses, que se acuartelaron en el monasterio de Villamayor.

El siglo XIX vio un desarrollo vertiginoso de las comunicaciones de Piloña con el resto del principado. A principios de siglo, los transportes a lo largo de la vía que unía Piloña con Oviedo se hacían aún a lomo de mulas. El camino que cruzaba Piloña de este a oeste por Infiesto y Villamayor se sustituyó entre 1843 y 1860 por una carretera de rueda que permitía por primera vez el paso de grandes carros. Un coche de viajeros salía de Oviedo a las 7 de la mañana y llegaba a Infiesto en unas 6 horas; muchos viajeros acudían para tomar tratamiento de aguas a Borines, donde se enclava una fuente de agua mineral de mucha fama en Asturias (Escandón, 1989).

En 1891 llega el primer tren a Infiesto; desde allí existían empresas de transporte en carruajes hacia Covadonga, Colunga y Villaviciosa (Escandón, 1989). La situación privilegiada de Infiesto en una encrucijada de caminos contribuyó a un importante desarrollo de los mercados semanales, hasta el punto de que Adeflor, en su *Perfil de Piloña* (1915) escribe: “después de los mercados de Avilés y Pola de Siero, le corresponde el lugar a Infiesto, catalogándolos por su importancia” (Cepeda de Vera, 1988). En 1928 logró el concejo de Piloña tener carretera a todas sus parroquias, lo que le convertía en uno de los mejor comunicados de la época (Escandón, 1989).

A finales del SXIX, en pleno apogeo de la industria minera, se hallaron y explotaron en el concejo minas de plomo, cinabrio y carbón; estas últimas fueron explotadas hasta hace algunas décadas en Villamayor y La Marea (Cepeda de Vera, 1988). También en aquella época se instalaron en Piloña las industrias de chocolate y lácteos, y más tarde de caramelos y muebles, que aún hoy dan trabajo a una parte de la población activa. La explotación minera y el desarrollo industrial no constituyeron, sin embargo, actividades tan importantes en Piloña como en otros concejos asturianos (Mieres, Langreo, Laviana, Gijón, Avilés), y no modificaron en gran medida el esquema económico y social. Cepeda de Vera (1988) hace mención especial al movimiento cooperativista agrario cuya politización, añade, trajo nefastas consecuencias después de la Guerra Civil.

La Guerra Civil y los primeros años de postguerra fueron especialmente duros en Asturias, y Piloña no fue una excepción. Tradicionalmente obrera y socialista, Asturias sufrió fuertes represalias; en las montañas de Piloña, los “escapados” o maquis se refugiaron durante décadas tras el fin oficial de los combates. La miseria, las traiciones y crueldades de aquellos años permanecen imborrables en la memoria de los mayores.

La recuperación económica fue llegando a Piloña a medida que se desarrollaba el resto del país, pero nunca recobró Infiesto la pujanza de que había disfrutado a nivel regional. Su economía se ha mantenido básicamente en el sector primario, lejana al desarrollo industrial y de servicios que se ha circunscrito al eje central de la provincia (Gijón-Oviedo-Mieres) hacia donde se ha trasladado buena parte de la población.

La política de centralización de la economía ha llevado a fomentar las vías de acceso a Oviedo desde todos los puntos del Principado. Las carreteras que cruzan Piloña en

dirección norte-sur han quedado desfasadas y fuera de los cauces principales de conexión con Castilla, y aun la carretera nacional Oviedo-Santander, que cruza el territorio, ha sido recientemente sustituida por la Autopista del Cantábrico, trazada por la costa. Infiesto ha perdido su importancia comercial respecto a los concejos vecinos, y se sitúa en una difícil encrucijada ante las reestructuraciones del sector agrario por parte de la Unión Europea y la invasión de una economía globalizadora que deja poco lugar a las economías locales.

Notas sobre antropología asturiana

En el espacio rural asturiano se desarrolla un esquema social tradicional muy relacionado con el medio natural que lo rodea, que conforma las coordenadas básicas de sus habitantes: el espacio está conformado por la tierra y su orografía, y el tiempo determinado por los ciclos de la cosecha (Gómez Pellón, 1991).

La actividad agrícola, hasta las reconversiones económicas del siglo XX, se desempeña en el seno del núcleo familiar, con la ayuda de los vecinos en un sistema de mutua reciprocidad (González-Quevedo González, 2002). La familia constituye la unidad de producción, consumo y residencia. Se mantiene un sistema de troncalidad en el que sólo existe una unidad marital por generación, y la sucesión descansa siempre sobre un sólo heredero, normalmente el varón de mayor edad (Gómez Pellón, 1991).

Los papeles del hombre y la mujer están en general muy separados. La mujer es la encargada de preparar la comida y atender las labores domésticas, pero su ámbito se extiende además a la actividad agrícola y ganadera: cuida de los cerdos (gochos) y las gallinas, en ocasiones lleva y trae a las vacas hasta los pastos, y las ordeña; también cuida a diario del huerto. Las intervenciones masculinas son básicas en todos los trabajos que implican un gran esfuerzo (matanza, siega, arado, cosecha). Los niños son los encargados de cuidar (llendar) al ganado, regar algunos prados, y de tareas auxiliares en los grandes trabajos colectivos (González-Quevedo González, 2002).

Trascendiendo a la familia, la siguiente unidad social sería la aldea, pero mucho más importante es la unidad parroquial, “donde la identidad adquiere todo su contenido” (Gómez Pellón, 1991). Es la verdadera unidad social del campo asturiano, donde toman contacto las unidades familiares a través de las principales ceremonias religiosas (nacimiento, matrimonio y muerte). Una entidad superior sería el concejo, que actualmente coincide con la unidad municipal, relacionado de manera efectiva por los mercados semanales. Se mantiene un marcado sentido de pertenencia a los concejos, aunque existe una heterogeneidad interna marcada a veces por diferencias lingüísticas. Por último, la comarca representa una unidad más amplia y laxa, relacionada por las ferias de ganado estacionales y determinadas fiestas religiosas señaladas (Gómez Pellón, 1991).

Esta organización tradicional se difumina paulatinamente con los fuertes cambios sociales y culturales acontecidos en el pasado siglo. Sin embargo, sus huellas siguen siendo una referencia importante para comprender la organización social y cultural de la Piloña actual.

Población

Dinámica de la población

La población total de Piloña, según el Censo de Población y Viviendas 2001 publicado por el Instituto Nacional de Estadística (www.ine.es), era en 2001 de 8.608 habitantes: 4.175 hombres y 4.433 mujeres.

La evolución histórica de la población merece cierto detenimiento. Según el padrón del año 1.594, Piloña tenía entonces 1.700 vecinos. Si multiplicamos este número por 5 para estimar el número de habitantes (Escortell Ponsada, 1988), serían 8.500; muy similar a la cifra presente. En torno a 1.750, según el *Catastro del Marqués de la Ensenada* (Martínez Vega, 1987), había en Piloña unos 2.284 vecinos (unos 11.500 habitantes), de los cuales 41 (unos 205) vivían en la villa de Infiesto.

La evolución de la población en los últimos siglos ha sido muy rápida. Madoz, en torno al año 1.850, recuenta 16.500 habitantes en el concejo. En esa época, la parroquia con mayor población, en torno a 2.000 habitantes, era Beloncio, en el valle de Maza, seguido de la parroquia de Infiesto. Durante el siglo XIX la población aumenta hasta un máximo de 19.315 habitantes en 1.887; este aumento se puede atribuir a que las condiciones económicas y sanitarias mejoraron y la natalidad seguía siendo alta (Escortell Ponsada, 1988).

En el siglo XX, sin embargo, la tendencia se invierte, perdiéndose como media 1.000 habitantes cada decenio. La población del concejo ha disminuido a la mitad en poco más de un siglo. Esta disminución hay que atribuirla a dos procesos de principal importancia: la emigración, y el descenso de la natalidad.

A finales del siglo XIX, los recursos de Piloña no eran suficientes para soportar el peso demográfico. Entre 1890 y 1895 salieron alrededor de 1.000 a 1.200 personas hacia las llamadas Provincias de Ultramar, principalmente a Cuba y Puerto Rico (Escortell Ponsada, 1988). Más tarde, finalizada la II Guerra Mundial, el destino preferido fueron otros países europeos (Francia, Suiza y Bélgica). La emigración hacia las ciudades de Asturias, Madrid o Barcelona principalmente, ha sido también importante durante todo el siglo, y aún lo es. Las causas económicas son determinantes para este fenómeno: Escortell Ponsada (1988) cita principalmente la atomización de la propiedad rural y el escaso desarrollo de la industria local.

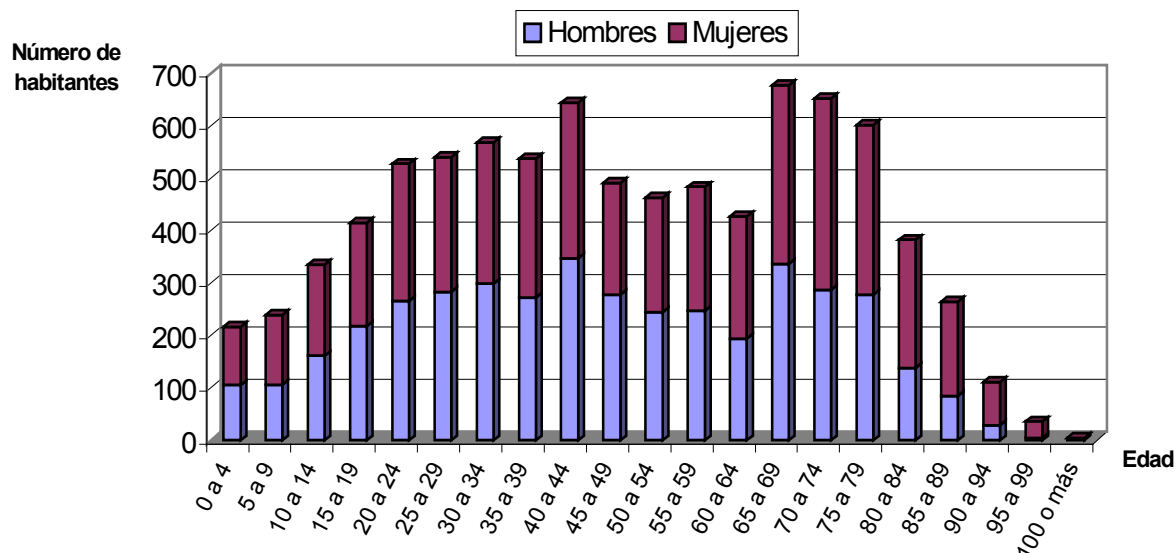
Dentro del concejo, se produce durante este periodo una tendencia a abandonar las zonas montañosas y concentrarse en las localidades próximas al Río Piloña, mejor comunicadas y donde se concentran los servicios públicos y los negocios. La inmigración es bastante débil: en 1.988, el 75% de los piloñeses habían nacido en Piloña, y entre el 15 y el 12% en otros lugares de Asturias o España (Escortell Ponsada, 1988).

La segunda causa de decrecimiento poblacional está en el descenso de la natalidad. Con la industrialización y el paso a la economía de mercado, la familia agrícola no necesita tener tantos hijos para mantener su economía. En 1.988, la estadística sobre las 3.346 familias del concejo muestra la siguiente situación: 19 % tienen un sólo miembro, 25% dos miembros, y sólo 0'3 % tienen 11 miembros (Escortell Ponsada, 1988).

Estructura de la población

La estructura de la población en 2001, por sexos y edades, se muestra en la Figura 7:

Figura 7. Datos del censo de población de Piloña en 2001

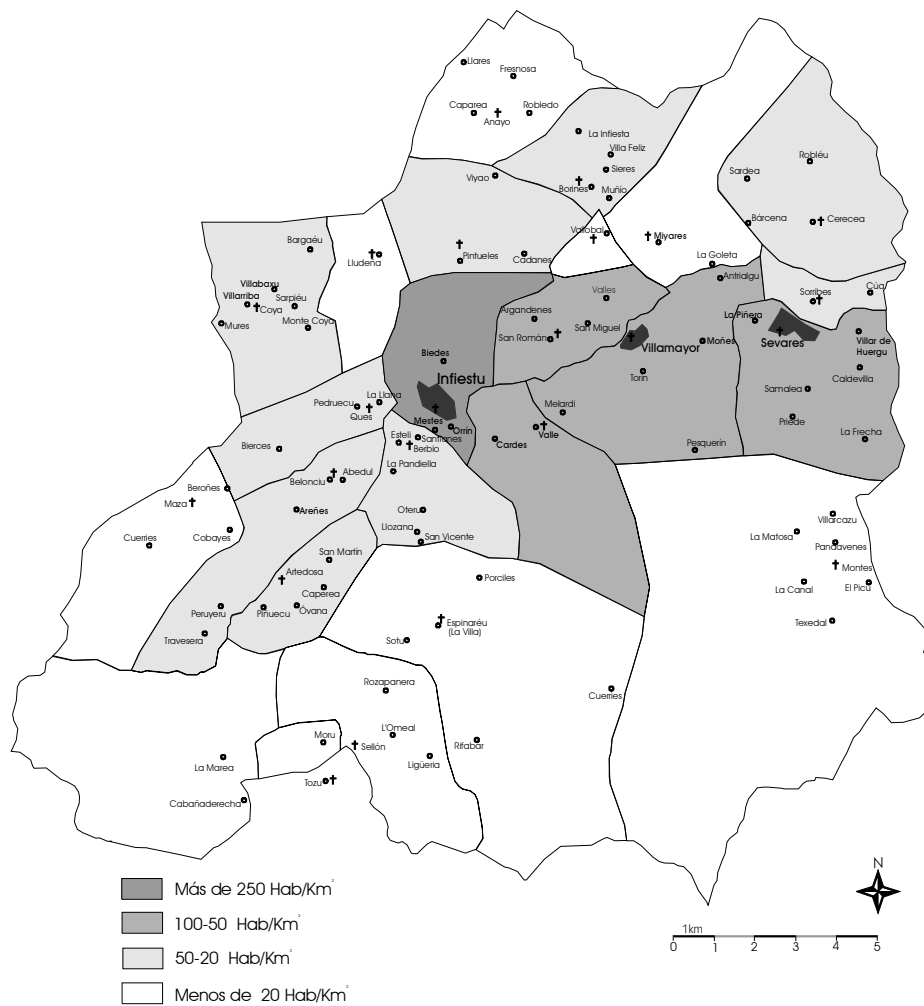


Se puede observar que la población de Piloña aparece muy envejecida. Los grupos de edad más numerosos agrupan a las personas mayores de 65 años, y la natalidad ha decrecido de manera evidente: los grupos de edad inferior a 25 años son cada vez más pequeños. La natalidad es extraordinariamente baja en la actualidad: con difíciles perspectivas de trabajo, principalmente para las mujeres, la población joven con hijos se ha desplazado en gran número hacia núcleos de población más grandes.

Se percibe en el diagrama que los grupos de edades entre 45 y 65 años son menos numerosos. Corresponden a las personas nacidas entre 1935 y 1955. Las pérdidas de población en edad reproductora durante la Guerra Civil, y la disminución de la natalidad en los años siguientes, explican al menos en parte este perfil. La natalidad se recuperó temporalmente en la década de los 50 (Escortell Ponsada, 1988).

Distribución espacial de la población

La distribución de la población en el territorio es también muy significativa. Según el padrón municipal de 1996 (SADEI, 1998), que contabilizaba 9.215 habitantes en todo Piloña, la Villa de Infiesto concentraba en esa fecha 2.222 habitantes; otros 567 vivían en Villamayor, y 540 en Sevares. Los datos del *Nomenclator de entidades de población de Asturias 2001* (www.sadei.es), apuntan que Piloña cuenta con 212 entidades singulares de poblamiento, de las que sólo 13 tienen más de 100 habitantes. La densidad media de población del concejo es de 30,4 habitantes/km² (muy inferior a la media asturiana: 101,4 hab/km² en 2001) y es mucho mayor en las zonas cercanas al eje central del concejo que en las áreas montañosas del sur (Figura 8).

Figura 8. Mapa de densidad de población de las parroquias de Piloña (SADEI, 1998).

El poblamiento de Piloña es bastante disperso, dominado por pequeñas poblaciones, aldeas y caserías separadas por tierras de labor y pastos. En los márgenes de la carretera nacional existe otro tipo de poblamiento, lineal, que domina en las poblaciones de Infiesto, Villamayor y Sevares.

Un estudio muy minucioso de la población e infraestructuras de algunas parroquias situadas al sur del río Piloña (Díaz González, C., 1999) afirma, entre sus conclusiones, que muchas de las parroquias más aisladas (principalmente en el valle de La Marea, Espinaredo, y Montes de Sevares) “se van a quedar sin habitantes en no mucho tiempo para convertirse en pueblos de uso estacional o totalmente abandonados”.

Desarrollo reciente y coyuntura económica actual

En la época preindustrial, la economía local se basaba en la casería como unidad de producción, autoabastecida en la mayoría de productos básicos (cereales, hortalizas, forrajes, y productos animales). Los beneficios debían ser repartidos con los dueños de las tierras. Los cambios jurídicos promovidos por las desamortizaciones y las novedades técnicas de la Revolución industrial, con el desarrollo de las industrias lecheras, impulsaron el sector ganadero a principios del siglo XX (Escortell Ponsada, 1993). La mejora de las comunicaciones y la agilización de los mercados modificaron el esquema económico, que sufre repetidas remodelaciones a lo largo del siglo pasado.

A finales del siglo XIX y principios del XX, se estima conveniente sustituir las tierras de cereales, que no pueden competir con el resto de España, por una actividad agrícola que soporte la actividad ganadera (Escortell Ponsada, 1993). Se aumentan los espacios dedicados a prados, a partir de parcelas de cereal, y también de la roturación de bosques. Con el cambio de siglo se introducen razas de ganado de importación, sobre todo las productoras de leche (holandesa y suiza). El ganado de carne, tradicional del país, compite con dificultad. El ganado lanar, porcino y equino experimenta un rápida decadencia.

La Guerra Civil supuso un freno a la aplicación de nuevas técnicas y la vuelta a formas tradicionales de explotación (tracción animal, abonos naturales). Los años 40 y 50 fueron de lenta recuperación. Se incorporan los híbridos de maíz, cuya expansión fue notable. Desaparecen algunos cultivos tradicionales como el trigo, el centeno y la escanda. Se importan también cultivadoras y sembradoras mecánicas. La demanda de productos lácteos y cárnicos desde las ciudades impulsa el sector. La ganadería tiende a hacerse más intensiva, y se abandonan muchos pastos de monte, destinados ahora a la repoblación forestal.

A partir de la década de los 60, la excesiva parcelación y dispersión de los terrenos se remedia con una política de concentración parcelaria. Los años 80 ven llegar la consolidación de un mercado moderno basado en la producción lechera, con explotaciones menos numerosas y más grandes. La entrada de España en la CEE conllevó la imposición del sistema de cuotas lecheras, que obligó al abandono de muchas explotaciones (Escortell Ponsada, 1993).

A principios de los 90 la ganadería es aún el pilar básico de la economía piloñesa (Escortell Ponsada, 1988, 1993; Viesca Iglesias, 1991). La mayor parte de la superficie del concejo está ocupada por bosques, monte bajo y erial (52%), principalmente en la zona sur del concejo. Los pastos ocupan el 38% del concejo, en altitudes entre 200 y 400 m; muchos de ellos se han abandonado, dando paso a matorrales. Se dedica al cultivo un 3,2% de la superficie.

La política de cuotas y subvenciones de la Unión Europea ha fomentado una nueva reestructuración del sector ganadero en Piloña. Se ha fomentado la producción cárnica, la adquisición del ya casi perdido ganado autóctono, las prejubilaciones de los ganaderos, y la ampliación de las explotaciones. Se han introducido también muchas regulaciones sanitarias y de infraestructura que dificultan la viabilidad de las pequeñas explotaciones.

De cara a las subvenciones europeas, los concejos del oriente asturiano se han reunido en comarcas para solicitar y gestionar las ayudas. Piloña se sitúa en el extremo occidental de la Comarca del Oriente Asturiano, junto a varios concejos turísticos como Llanes, Cabrales o Cangas de Onís. Sin embargo, muchos piloñeses opinan que sería mejor unirse a la Comarca de la Sidra, formada por varios concejos costeros e interiores del Centro-Oriente, con mayores afinidades en muchos sentidos, pero de menor importancia turística.

A corto plazo, la aportación de la Unión Europea ha supuesto la entrada de mucho capital en la zona: se han mejorado las carreteras, las infraestructuras sociales y culturales, y el nivel adquisitivo. El nivel educativo ha aumentado también notablemente entre los jóvenes.

Sin embargo, las perspectivas de empleo para los jóvenes no han mejorado. Las explotaciones agrarias precisan cada vez mayor inversión y tamaño para ser rentables, y la reciente inestabilidad del mercado de carne (crisis de las “vacas locas”), sumada al impredecible futuro de las ayudas y subvenciones, hacen que la alternativa del trabajo agropecuario no sea viable o atractiva para la mayoría de los jóvenes. La industria local está poco desarrollada, ofrece empleo inestable y poco remunerado. El sector más activo en la última década ha sido el de la construcción, que ofrece trabajo a muchos jóvenes, pero sólo a los varones.

El turismo se ha desarrollado rápidamente como alternativa económica. Se han habilitado como casas de hospedaje muchos de los edificios vacíos de los pueblos, de modo que en 2002 Piloña era el concejo de Asturias con mayor número de alojamientos de turismo rural. Piloña ofrece paisajes idílicos, y mucha tranquilidad. Sin embargo, la escasa difusión de la comarca en el exterior, así como la falta de oferta de actividades turísticas, hace que muchas de las personas que se alojan en Piloña se desplacen para pasar el día a otros municipios costeros o a la zona de Picos de Europa, de modo que este sector no ha creado en Piloña tantos puestos de trabajo como potencialmente podrían crearse.

En el momento de elaboración de este trabajo, la emigración de los jóvenes sigue siendo muy elevada, sobre todo de las mujeres, que tienen especial dificultad para encontrar trabajo en Piloña. La comarca vive actualmente una bonanza artificial, basada en la entrada de subvenciones y en las pensiones de los mayores, pero con perspectivas dudosas hacia un futuro próximo. Sólo la iniciativa de personas jóvenes, formadas y capaces de atraer inversión al concejo podría quizá frenar la actual tendencia a la despoblación.

CAPÍTULO II. METODOLOGÍA

Calendario de trabajo

El trabajo para la elaboración de esta tesis doctoral se llevó a cabo en los años 2000-2003, gracias a la financiación del Ministerio de Educación y Ciencia a través de una beca de Formación de Profesorado Universitario (FPU). La primera etapa consistió en el planteamiento de objetivos y recopilación de información bibliográfica, y duró aproximadamente medio año. Tras esta primera etapa, en Junio de 2000 se trasladó todo el material de trabajo a una vivienda en el pueblo de Valles de San Román, en Piloña, donde se residió durante los dos años y cuatro meses que llevaría el trabajo de campo. Finalizado éste, se procedió al análisis de los datos y redacción de la presente Memoria, durante los últimos meses de 2002 y el año 2003.

Planteamiento de objetivos y elección de zona de estudio

Con el objetivo básico de elaborar una tesis doctoral sobre etnobotánica de alguna zona de Asturias, se procedió a sopesar el alcance y objetivos concretos de la misma, y la localización y el tamaño de la zona de estudio. Puesto que no existía en aquel momento ningún trabajo estrictamente etnobotánico sobre la región, que abarcase todas las posibles vertientes de aplicación de las plantas, se pensó que el presente debía intentar una aproximación global a todas estas aplicaciones. Al resultar un objetivo bastante ambicioso, se procuró limitar la extensión de la zona de estudio a una unidad pequeña de territorio, que pudiera presentar cierta homogeneidad cultural, pero suficientemente grande para poder observar pequeñas variaciones locales.

A la hora de delimitar la zona de estudio se consultó a varios profesionales de la región (Juan José Lástra, Juaco López, Pepe Ferreiru) que pudieran opinar sobre la zona de Asturias que pudiera resultar óptima para el cumplimiento del objetivo. Puesto que la opinión general era que cualquier zona rural de la región resultaría muy adecuada, se escogió Piloña, dado que la familia de la autora procedía de aquel concejo y el primer contacto con las personas del lugar resultaría así más sencillo y familiar. Esta elección facilitó mucho las primeras fases del trabajo. Además el concejo de Piloña presentaba un tamaño y accesibilidad idóneas para los medios y el tiempo disponibles.

Durante la primera mitad del año 2000 el trabajo de cara a la tesis doctoral se centró en recopilar información bibliográfica sobre la zona de estudio y el método de trabajo, con la lectura total o parcial de varias publicaciones en el campo de la etnobotánica (cabría destacar Alexiades, 1996, 1999; Arenas, 1981; Balick & Cox, 1996; Berlin, 1992; Schultes & Von Reis, 1995), haciendo énfasis en estudios realizados en España (Blanco Castro, 1996; Blanco *et al.*, 1999; Blanco *et al.*, 2000; Bonet, 1993; Bonet *et al.*, 1999; Mesa, 1996; Mulet, 1991; Mulet Pascual, 1997; Rivera Núñez & Obón de Castro, 1989, 1991, 1995; Villar *et al.*, 1987); sobre metodología de trabajo en ciencias sociales (Aguirre, 1997; Anguera, 1978; Blanchet *et al.*, 1989; Cresswell & Godelier, 1981; Delgado, J.M. & Gutiérrez, 1994; Spradley, 1980; Valles, 1997; Werner & Schopf, 1987), así como varios trabajos antropológicos centrados en Asturias

(Fernández García, 1995; Gómez Pellón, 1994 y otros muchos, citados como antecedentes). También se recogió información cartográfica de la zona, tanto topográfica como geológica y de vegetación.

Se realizaron además varios viajes exploratorios a la zona de estudio con el fin de conocerla y establecer los primeros contactos, durante los cuales se hicieron las primeras entrevistas. En este período se acompañó también a otros miembros del grupo de etnobotánicos del Jardín Botánico de Madrid en sus respectivas visitas de campo, para observar la metodología aplicada en las entrevistas.

El trabajo de campo

A partir de Junio de 2000 comenzó una fase de dos años de trabajo de campo intensivo, durante la cual la autora tuvo por residencia habitual una casita en Valles de San Román (Piloña), pueblo de unos 80 habitantes. Indudablemente, residir en la zona de campo facilitó la tarea de recogida de datos y proporcionó un punto de vista privilegiado sobre la cultura de la zona; si bien la vivencia se hace difícil en algunos periodos (Barley, 1989), ésta resultó muy entrañable y enriquecedora en su conjunto.

El trabajo etnobotánico básico incluye dos vertientes principales: la etnográfica y la botánica. La labor etnográfica se basa en entrevistas y observación participativa. La labor botánica supone la recolección de muestras de todas las especies vegetales mencionadas por los entrevistados, su prensado, identificación y etiquetado. Con objeto de dar a conocer el estudio y facilitar la obtención de informantes se realizó un cuestionario escolar en los primeros meses de trabajo de campo, y para obtener datos cuantitativos sobre el saber etnobotánico se llevó a cabo en los últimos meses una encuesta sistemática a una muestra de la población. Así mismo se realizó un muestreo cuantitativo de la composición de los jardines y huertos familiares.

La elección de los informantes

Para cumplir los objetivos de esta tesis, cualquier persona que se hubiera criado en Piloña o hubiera vivido allí durante más de una década era considerada un informante. Se apuntaba cualquier dato ofrecido por mayores, jóvenes o niños, que tuviera que ver con las plantas, ya fuera en el curso de una entrevista o en cualquier otra circunstancia: "En el campo, el investigador considera toda conversación entre él y otros como formas de entrevista" (Valles, 1997). Estos datos obtenidos en conversaciones casuales son importantes para corroborar o desdecir la información obtenida en las entrevistas, como medida de la generalización de determinado conocimiento, su apreciación por distintos grupos de edad, etc.

En el caso de los informantes a los que se dirigían las entrevistas sí existió, sin embargo, una selección. Las entrevistas iban encaminadas a obtener datos sobre el saber etnobotánico que estaba generalizado hace unos 50-80 años; se buscaban por tanto personas de ambos sexos, mayores en general de 50 años (57 años de edad media), que tuvieran un conocimiento excepcional de las "cosas de antes": costumbres, técnicas, conocimientos, historias... Además, y no menos importante, es que estas personas estuvieran interesadas en colaborar con un estudio como el que se les planteaba, tuvieran buena disposición para contar lo que sabían, fueran capaces de explicarse con cierta claridad y tuvieran una actitud honesta y sincera.

Se contactó con ellos primeramente a través de algunos familiares de la autora oriundos de Piloña, y sus conocidos; y posteriormente por medio de conversaciones casuales en situaciones cotidianas con la gente que se iba conociendo con el tiempo.

Se visitaron distintos pueblos de los que no se tenían contactos, para intentar abarcar lo más homogéneamente posible toda Piloña, preguntando por personas que supieran sobre “cosas de antes”, o simplemente mostrando plantas y preguntando quién sabría decir para qué servían. En otros casos, se buscó por referencias artesanos, carpinteros, cesteros, molineros, etc., que pudieran hablar de su oficio en particular. La afabilidad, confianza y sociabilidad propias del carácter de los piloñeses facilitaron enormemente esta tarea, que fue en todo momento muy agradable, siendo muy raro encontrar personas poco dispuestas a charlar un rato.

Una vez se tenía referencia de una persona potencialmente interesante, se le visitaba para presentarse y tener una conversación inicial, y, de considerarlo oportuno, se fijaba con ellos una fecha y hora aproximada para realizar una entrevista. Se realizaron tantas entrevistas con cada informante como fuera posible siempre que parecía que podían aportar más datos, intentando optimizar los criterios de profundidad de detalle y de número suficiente de informantes diferentes. Es importante que estos sean múltiples, pues “puede suceder que se imponga como informador privilegiado el naturalista espontáneo local, o incluso el pedante que tiene su propio sistema de nomenclatura, clasificación y explicación de los fenómenos naturales” (Cresswell & Godelier, 1981). Por otro lado, cuanto más confianza se consigue con los informantes más profunda es la información obtenida (Palacín Latorre, 1994).

Se consideran en los sucesivos “informantes principales” a aquellos que aportaron cinco o más datos etnobotánicos a este trabajo. Sobre cada uno se anotó la información indispensable para la interpretación de los datos: nombre, edad, oficio principal, lugar de origen y lugar de residencia. Sin embargo, a muchos de los informantes casuales de los que se obtenía algún dato suelto no se les interrogaba sobre estos datos, por no forzar una situación incómoda. Otros fueron participantes anónimos de la encuesta de saber etnobotánico (ver más abajo).

El número total de informantes que aportaron alguna información es de 297. En la Tabla 3 se numeran los 157 informantes principales (personas que aportaron 5 o más datos), excluyendo los participantes en la encuesta de saber etnobotánico, que se describe a continuación. El número asignado a cada uno en la tercera columna de la tabla se utiliza para citarlos en el texto mediante superíndices. La edad es indicativa, y coincide en general con la que tenían en la fecha del primer encuentro, entre los años 2000 y 2003. Se indica la fecha de la entrevista en los casos en que se condujo una entrevista formal, tal como se explica más adelante.

Los participantes en la citada encuesta de saber etnobotánico fueron un total de 132 personas, de diferentes grupos de edad y de ambos sexos. Como estrategia básica para la encuesta, todos ellos quedaron en el anonimato, registrando tan sólo su sexo, edad, procedencia, tipo de trabajo y nivel educativo. La tabla de participantes, y la metodología seguida para la encuesta, se explican en el Capítulo IV.

Tabla 3. Informantes principales: aquellos que aportaron 5 o más datos, excluidos los participantes en la encuesta. La edad corresponde a la fecha del primer encuentro, entre 2000 y 2003. † Fallecidos a diciembre 2003

Parroquia	Pueblo (en asturiano)	Nº	Nombre o apodo	Nombre completo	Edad	Fechas de entrevistas	Nº datos
Anayo	Cuyenzu Fresnosa	1	Amelia	Amelia Huerta Alonso	80		32
		2	Azucena	Azucena Ruiz González	37		19
		3	Mª Teresa	Mª Teresa Montoto Sánchez	68		44
		4	Pilar	Pilar Peláez	66	14.Mar.02	8
		5	Tina	Constantina Follaca	76		58
Artedosa	Caperea	6	Amor	Amor Torre Vallejo	68	28.Jun.01	14
		7	Ernesto	Ernesto Fernández Forcelledo	81	26.Jul.02	64
		8	Guillermo	Guillermo Forcelledo	58	18.Nov.00 24.Nov.00 15.Mar.01 28.Jun.01 27.Feb.02 26.Jul.02	391
		9	Ramón	Ramón Fernández Forcelledo	70	28.Jun.01	5
		10	Mari	Mª Teresa Espina González	50	15.Mar.01 28.Jun.01 27.Feb.02	25
	Ovana	11	Tita	Mª Cristina Iglesias	85		5
	Vegarrionda	12	Luisito	Luis González Iglesias	50	28.Jun.01	13
	Beloncio	13	Enrique	Enrique Aladro	42		14
		14	Saúl	Saúl Aladro	12		5
		15	América	América Peruyeru	73		33
		16	Angel	Ángel Peláez	83		17
		17	Angelines	Ángeles Rivera	80		19
		18	Balbino	Balbino Blancu	74		12
		19	Pilar	Pilar Rivera	83		8
Borines	Boriñes	20	José Manuel	José Manuel de Diego Allande	80		7
Cangas de Onís	Avalle	21	Cesteru	Anónimo	66		5
	Sotu de Cangas	22	Pepe	José Allende	60		7
Casu	Tozu, El	23	Berta	Berta Forcelledo	53	17.May.01 21.Ago.01 16.Jun.01	32
		24	Eduardo	Eduardo Isoba	53	17.May.01 21.Ago.01 16.Jun.01	87
		25	Marcelino	Marcelino Vena	79	17.May.01 21.Ago.01 16.Jun.01	276
		26	Ovidio	Ovidio González Vega	70	7.Ago.01 17.Jul.02 1.Jul.03	119
Cereceda	Branella	27	Benina	Benina Fresno Corral	70		16
		28	Consuelo	Consuelo Díaz Acebal	45		34
	Cereceda	29	Rollu	Luis Alfonso Fernández Díaz	84	22.Jul.02	130
	Robléu	30	Argundina	Argundina Sebares Grande	95	3.Jul.01	55
Espinaréu	Espinaréu	31	América	América Artidiello Vallejo	75	23.Sep.00	30
		32	Don Demetrio	Demetrio Peláez †	78	27.Jul.00	14
		33	José Luis	José Luis Álvarez Suárez	73	27.Jul.00 23.Sep.00	94
		34		(paisanos bar)		27.Jul.00	16
		35	Pancho	Francisco Vega Espina	83	27.Jul.00	71
		36	Tino	Constantino Llano Artidiello	37	23.Sep.00	9
		37	Vicente	Vicente Díaz	47	27.Jul.00	14
		38	Mari	María Cantora	90	21.Jun.01	7
	Porciles	39	Maruja	Mari Paz Cantora	67	21.Jun.01	50
		40	Tino	Constantino Faza	72		15
	Rifabar	41	Pastor Majada Traslafuente		45	23.Ago.01	5

Parroquia	Pueblo (en asturiano)	Nº	Nombre o apodo	Nombre completo	Edad	Fechas de entrevistas	Nº datos
Gijón	Gijón	42	Asunción	Asunción Barrientos †	82	14.Mar.01	9
		43	Mª Ángeles	Mª Ángeles Peláez	66		8
La Marea	Cuetos, Los	44	Ilda	Ilda Blanco Fresno	51		29
Los Montes	La Matosa	45	Angelina	Ángela Granda Migoya	90	10.Jul.02	7
		46	Antonio	Jose Antonio Díaz Tomás	77	10.Jul.02	50
		47	Leticia	Leticia Sánchez Fernández	12	10.Jul.02	5
		48	Luisa	Mª Luisa Granda Vallina	76	10.Jul.02	109
	Picu, El	49	Josefa	Josefa Elvira Sierra	53		13
		50	Manolín	Manuel Tárano Sánchez	76		454
		51	María	María Tárano Sánchez	78		5
		52	Mina	Fermina Laria García	89	21.Nov.00 28.Mar.00	6
		53	Orlando	Orlando Sierra Vega	52		16
		54	Isidoro	Isidoro Peruyeru Muñiz	55	18.Oct.00	44
Maza	Beroñes	55	Lidia	Lidia Balbín Blanco	47	18.Abr.00 21.May.00 21.Jul.00 18.Oct.00 15.Jul.00	59
		56	Luis	Luis Cueto Ordóñez	50	21.May.00 21.Jul.00 18.Oct.00 15.Jul.00	109
		57	Luz	Luz Blanco †	75	21.May.00 21.Jul.00	12
		58	Rogelio	Rogelio Balbín	75	21.May.00 21.Jul.00 18.Oct.00 15.Jul.00	124
		59	Francisco	Francisco Parúas	69		23
	Cuerries, Les	60	Marina	Marina Parúas	86	20.Mar.02 15.Jul.02	131
61		Pepe	Jose Muiz	91	20.Mar.02 15.Jul.02	133	
Miyares	Miyares	62	David	David Noriega Medina	22	4.Abr.01	26
		63	Jesús	Jesús Noriega	51	5.Jun.01	5
		64	MªLuz	Mª Luz Medina	50	4.Abr.01 5.Jun.01	252
		65	Belarmina	Belarmina Peláez	88		28
		66	Pablo	Pablo Rosete Rivera	19		30
		67	Sabino	Sabino Noriega	47	4.Abr.01	6
Ques	Pedruecu	68	Amparo	Amparo Díaz	74	18.Mar.00 7.Nov.00 20.Mar.02	62
		69	Antón	Antonio Vega García	75	18.Mar.00 7.Nov.00 20.Mar.02	118
		70	Juan	Juan Vega Díaz	38	7.Nov.00 20.Mar.02	56
		71	Víctor	Víctor Manuel Vega Díaz	29	7.Nov.00	7
San Antonio	Biedes	72	América	América González Artidiello	77	7.Mar.01 16.May.01	54
	Mestres Infiestu	73	Ferreru	Jose Luis Aladro	66	23.Ago.01	7
		74	Ana	Ana Elena Estrada Collar	44		5
		75	Toña	Mª Antonia Menéndez Peláez	52		6
		76	Consuelín	Consuelo Joglar Ardura	77		16
		77	Cuqui	Mª Rosario Vázquez	65		5
		78	Ana	Ana Posada Fonseca	37		6
		79	Jaime	Jaime García Córdoba †	62		12
		80	Jose Luis	Jose Luis Corte Solares	43	22.Mar.02	5
		81	Pepe	José San Miguel Joglar	52		6
		82	Viti	Víctor R. Rodríguez Martínez	48		10
	Peleón	83	Pichu	Angel López	66	27.Sept.00 25.Nov.00	17

Parroquia	Pueblo (en asturiano)	Nº	Nombre o apodo	Nombre completo	Edad	Fechas de entrevistas	Nº datos
San Juan de Berbio	La Pandiella Llozana	84	Ángela	Ángela Barro Prida †	92		5
		85	Loli	Mª Dolores Bermúdez Barro	47	17.May.00 20.May.00 20.Jul.00 20.Oct.00 7.Dic.00 16.May.01 28.Feb.02 11.Mar.02	162
		86	Óscar	Óscar Molina	72	20.Jul.00	27
		87	Senén	Manuel Senén Molina Bermúdez	29	20.Oct.00	27
		88	Víctor	Victorio Molina Lobo	49	15.May.00 17.May.00 20.May.00 20.Jul.00 20.Oct.00 2.Dic.00 7.Mar.01 16.May.01 19.May.01 23.Ago.01 28.Feb.02 11.Mar.02	573
	Santianes	89	Eduardo	Eduardo Peláez Artidiello	67		16
San Román de Villa	San Román	90	Enrique	Enrique Miranda Pumarada	80		5
		91	Fer	Fernando Marqués	30		7
	Valles	92	Carmen	Carmen Migoya	75	2.Jul.01	17
		93	César	César Iglesias †	86		6
		94	Esther	Mª Esther Martino	63	29.Jun.00 2.Jul.01	40
		95	Isabel	Isabel Raigoso	40		19
		96	Javi	Javier Riaño	23	14.Oct.00	12
		97	Jorge	Jorge Arenas	40		15
		98	Lala	Engracia Préstamo	63	16.Jun.00 28.Jun.00	88
		99	Luisa	Mª Luisa Coviella	73	26.Jun.00	125
		100	Mª Carmen	Mª Carmen Alonso	44		5
		101	Manolín	Manuel Barquín	75	2.Jul.01	86
		102	Ofelia	Ofelia Sebares	72	2.Jul.01	21
		103	Palmira	Palmira Fernández Peláez	79	29.Jun.00	25
		104	Pendones	Luis Pendones	65		24
		105	Pili	Pilar Pérez Préstamo	24	28.Jun.00	22
		106	Ramón Luis	Ramón Luis Arenas	71	2.Jul.01	34
		107	Ramón Luis	Ramón Luis Camblor	55		6
		108	Sara	Sara Sánchez Raigoso	8		19
		109	Silita	Fuencisla Alonso	80		20
		110	Tita	Severina Alonso	79		6
		111	Toño	Antonio Riaño	54		5
		112	Valentín	Valentín Cuesta Crespo	75	16.Jun.00 28.Jun.00 7.Mar.01	126
Sellón	Ligüeria	113	Agustín	Agustín Lorenzo Lorenzo	65	15.Nov.00 26.Mar.01	53
		114	Airé	Amelia Forcelledo Cueto	70	22.Mar.02	5
		115	Laudelina	América González Vega	68	15.Nov.00 26.Mar.01 22.Mar.02	202
	L'Omeal	116	Delia	Delia Cantora González	36	7.Ago.01	6
		117	Jose Antonio	Jose Antonio Artidiello	72	9.May.01 7.Ago.01	403
		118	Luis	Luis Rodríguez González	55		5
		119	Misael	Luis Misael González Sánchez	68		21

Sellón	L'Omeal	120	Otabio	Otabio González	67	15.Nov.00 9.May.01	29
		121	Sarita	Sara Vena Ribera	67	15.Nov.00	69
		122	Toño	Jose Antonio González Artidiello	41		5
		123	Virgilio	Virgilio Cantora González	50		8
Sevares	Caldevilla	124	Julia	Julia Sánchez Sánchez	65	21.Nov.00 14.Mar.01 23.May.01 26.Jul.01	406
		125	Luisa	Luisa Vallejo Sánchez	40	14.Mar.01	5
		126	Vicente	Vicente Vallejo Sánchez	32	23.May.01	7
		127	Alejandra	Alejandra González Sevares	9		12
	La Piñera	128	Eduardo	Eduardo Llera	84		6
		129	José	José Blanco	40		11
		130	Aladino	José Aladino Bermúdez y Aladro	80		27
	Sevares	131	Angelita	Ángeles Fernández	58	26.Sep.00	5
		132	Cándido	Antonio Canto †	60	26.Sep.00	24
		133	Dolores	Dolores Fernández	35		10
		134	Aida	Aida Canto Fernández	40	26.Sep.00	5
		135	Manoli	Manoli Álvarez	32		11
		136	Mª Teresa	Mª Teresa Mayo	55		8
Sorribes	Cúa	137	Argentina	Argentina Collía Pérez	82	25.Jul.01 21.Ago.01 26.Ago.01 14.Mar.02 25.Jul.02	396
		138	Benjamín	Benjamín Pumarada Pérez	71	21.Jun.01	102
		139	Carmina	Mª Carmen Palacios Díaz	67	21.Jun.01	6
Tozu	Moru, El	140	Angelito	Angel Sampedro	54	17.May.01	28
		141	Araceli	Araceli González	80		78
		142	Sabino	Sabino González	70		5
Valle	Cardes	143	Manuel	Manuel Arenas Blanco	71		10
	Valle	144	Charo	Rosario Medina del Valle	70		5
Villamayor	Antrialgu	145	Susana	Susana Ferrao Carús	25		15
	Melarde	146	María	María Rodríguez Sierra	79		50
		147	Paula	Paula Prieto	40		5
		148	Pepe	José Prida	88		9
	Moñes	149	Federico	Federico Marina	40	14.Oct.00	11
	Pesquerín	150	María	María Escandón	75	13.Mar.01	19
		151	Ramón	Ramón Arenas	73	13.Mar.01	28
	Torín	152	Angelín	Ángel Criado	39		5
	Villamayor	153	Alberto	Manuel Alberto Rodríguez	40		8
		154	Andrés	Andrés Rojo Valle	38		26
		155	Felicidad	Felicidad González Tollos	70	25.Jun.00	17
		156	Rafa	Rafael Rojo Valle	27		13
		157	Vicente	Vicente Fernández Marina	60		16

Entrevistas

Definición

Se considera “entrevista”, en lo que concierne a esta tesis, a una conversación concertada con uno o varios informantes, a los que se ha explicado el motivo de la misma y tema del trabajo que se está realizando, y a los que se visita con el objetivo expreso de recabar información, con todos los materiales necesarios para ello.

Datos sobre las entrevistas realizadas

Se realizaron un total de 83 entrevistas para este trabajo, cuyos datos figuran en la Tabla 4. La gran mayoría de ellas las realizó la autora sola, como única entrevistadora. Esto facilita sin duda la confianza y familiaridad de la entrevista, pero resulta más complicado ya que hay que atender a los informantes y tomar datos al mismo tiempo.

Se entrevistó a un total de 94 informantes, de los cuales 42 eran mujeres. Se ha observado que en muchos casos, cuando comparecen hombres y mujeres de edad similar (matrimonios, hermanos), las mujeres tienden a ceder la palabra a los hombres, por lo cual es aconsejable, si se quieren obtener datos de boca de mujeres, aprovechar los momentos en que el hombre está ausente, o trasladar la entrevista a la cocina, etc. Esto es sin duda mucho más fácil si hay al menos una mujer en el grupo investigador.

Asistieron a las entrevistas como media algo menos de 3 informantes, pero el número medio de entrevistados principales, es decir los que intervienen activamente en la conversación aportando datos, es de 1'5. La mayoría de las entrevistas (52) se dirigen a un único entrevistado principal, y sólo 10 entrevistas a más de dos. En estas últimas la información resulta mucho más difícil de captar, transcribir y pasar a la base de datos, por lo que es aconsejable quedar sólo con una o dos personas.

La mayor parte de las entrevistas (62) tuvieron lugar en el domicilio del informante; 18 se realizaron dando un paseo por el campo, y 5 en lugares públicos (bares, etc.). Los locales públicos no resultaron convenientes, puesto que tiende a haber demasiado ruido y distracción, interviene demasiada gente, y los resultados son difíciles de procesar. Aproximadamente la mitad de las entrevistas se realizaron por la mañana y la mitad por la tarde; previamente se convenía con los informantes el momento idóneo para ello.

La duración de la mayoría de las conversaciones fue de entre 1 y 3 horas, y sólo 9 duraron menos de 1 hora. Cinco entrevistas se llevaron a cabo durante todo un día (más de 9 horas), aunque evidentemente no todo el tiempo se hablaba estrictamente de plantas. Otras 10 entrevistas duraron entre 3 y 5 horas. La media de duración de las entrevistas es casi de 2 horas y media.

Las entrevistas se realizaron de forma prácticamente homogénea durante todas las estaciones del año. Es importante hacerlo así, porque consciente o inconscientemente los temas que afloran en la conversación suelen tener que ver con las actividades que se llevan a cabo en la época del año que se está viviendo, y resulta así más natural para los informantes tratar de cada tema.

Tabla 4. Entrevistas

Fecha	Pueblo (Localidad), Parroquia	NºInf	Tiempo de duración	Por la tarde	En su domicilio	Campo	Lugar público
18/03/00	Pedruco, Ques	3	30'		•	•	
18/04/00	Beroñes, Maza	2	30'		•		
15/05/00	Llozana, San Juan de Berbio	1	30'	•	•		
17/05/00	Llozana, San Juan de Berbio	2	1h 30'	•	•		
20/05/00	Uviéu, Oviedo	2	3h 00'				•
21/05/00	Beroñes, Maza	4	3h 00'		•		
16/06/00	Valles (La Teya), San Román de Villa	1	1h 30'	•	•		
25/06/00	Villamayor, Villamayor	1	45'		•		
26/06/00	Valles, San Román de Villa	1	1h 30'	•	•		
28/06/00	Valles, San Román de Villa	2	1h 30'	•	•		
29/06/00	Valles, San Román de Villa	1	30'		•		
20/07/00	Llozana (Peña Ferrán), San Juan de Berbio	3	3h 00'			•	
21/07/00	Beroñes, Maza	1	1h 00'			•	
21/07/00	Beroñes, Maza	2	1h 00'		•		
27/07/00	Espinareu, Espinaredo	2	2h 00'	•			•
23/09/00	Espinareu, Espinaredo	1	1h 00'	•	•		
23/09/00	Espinareu (molino), Espinaredo	2	2h 00'	•	•		
26/09/00	Sevares (molino), Sevares	1	1h 30'	•	•		
27/09/00	Peleón, San Antonio	1	2h 00'		•		
14/10/00	Pesquerín (Tebrandi), Villamayor	1	5h 00'			•	
18/10/00	Beroñes, Maza	2	3h 00'			•	
20/10/00	Llozana, San Juan de Berbio	3	3h 00'		•		
07/11/00	Pedruco, Ques	2	2h 00'	•	•		
15/11/00	Ligüeria, Sellón	1	1h 30'	•	•		
15/11/00	L'Omeal, Sellón	2	45'		•		
18/11/00	Caperea, Artedosa	1	2h 00'	•	•		
21/11/00	Caldevilla, Sevares	1	1h 30'	•	•		
21/11/00	El Picu, El, Los Montes	1	2h 00'	•	•		
24/11/00	Caperea, Artedosa	1	2h 00'			•	
25/11/00	Peleón, San Antonio	1	1h 00'		•		
02/12/00	Llozana, San Juan de Berbio	1	2h 00'				•
07/12/00	Llozana, San Juan de Berbio	1	2h 00'		•		
07/03/01	Biedes, San Antonio	1	1h 30'	•	•		
07/03/01	Llozana, San Juan de Berbio	2	30'			•	
13/03/01	Pesquerín, Villamayor	1	45'			•	
14/03/01	Caldevilla, Sevares	1	2h 00'	•	•		
15/03/01	Caperea, Artedosa	2	2h 00'			•	
26/03/01	Ligüeria, Sellón	2	2h 00'	•	•		
28/03/01	El Picu, Los Montes	1	1h 30'	•	•		
04/04/01	Miyares (El Cantil), Miyares	2	2h 00'		•		
09/05/01	L'Omeal, Sellón	1	12h 00'			•	
11/05/01	El Picu, (Fontecha), Los Montes	1	10h 00'			•	
16/05/01	Biedes, San Antonio	1	1h 00'		•		
16/05/01	Llozana, San Juan de Berbio	3	2h 00'	•	•		
17/05/01	El Moru, Tozo	1	1h 00'	•	•		
17/05/01	El Tozu, Caso	3	2h 00'	•	•		
19/05/01	Rifabar (Traslafuente), Espinaredo	1	12h 00'			•	
23/05/01	Caldevilla, Sevares	1	3h 00'		•		
05/06/01	Miyares (El Cantil), Miyares	1	3h 00'	•	•		
21/06/01	Cúa, Sorribas	2	2h 10'	•	•		
21/06/01	Porciles, Espinaredo	2	1h 30'		•		
23/06/01	Porciles, Espinaredo	5	5h 00'	•		•	
28/06/01	Caperea, Artedosa	1	3h 30'	•	•	•	
28/06/01	Vegarrionda, Artedosa	1	1h 30'	•			•
02/07/01	Valles, San Román de Villa	5	1h 30'				•
03/07/01	El Picu, Los Montes	1	1h 30'	•	•	•	
03/07/01	Robléu, Cereceda	1	2h 15'	•	•		
25/07/01	Infiestu, San Antonio	1	1h 30'		•		
26/07/01	Caldevilla, Sevares	1	1h 30'	•	•		
07/08/01	L'Omeal (Facéu), Sellón	1	9h 00'			•	
21/08/01	Infiestu, San Antonio	1	1h 00'		•		
21/08/01	El Tozu, Caso	1	1h 30'	•	•		
21/08/01	El Tozu, Caso	1	1h 30'	•		•	
23/08/01	Rifabar (Traslafuente), Espinaredo	1	10h 00'			•	

<i>Fecha</i>	<i>Pueblo (Localidad), Parroquia</i>	<i>NºInf</i>	<i>Tiempo de duración</i>	<i>Por la tarde</i>	<i>En su domicilio</i>	<i>Campo</i>	<i>Lugar público</i>
26/08/01	Infiestu, San Antonio	1	1h 15'	•	•		
27/02/02	Caperea, Artedosa	1	1h 30'	•	•		
28/02/02	Llozana, San Juan de Berbio	1	1h 00'	•	•		
14/03/02	Infiestu, San Antonio	1	2h 20'	•	•		
20/03/02	Cuerries, Les, Maza	2	2h 00'	•	•		
20/03/02	Pedruco, Ques	3	2h 30'		•		
22/03/02	Ligüeria, Sellón	1	2h 00'	•	•		
22/03/02	El Picu, Los Montes	1	3h 00'		•		
11/04/02	Llozana, San Juan de Berbio	2	3h 00'	•	•		
12/04/02	El Picu, Los Montes	1	2h 00'	•	•		
10/07/02	La Matosa, Los Montes	2	1h 30'	•	•		
15/07/02	Beroñes, Maza	2	45'	•	•		
15/07/02	Cuerries, Les, Maza	2	2h 00'	•	•		
16/07/02	El Tozu, Caso	3	3h 00'	•	•		
17/07/02	El Tozu, Caso	1	3h 00'	•	•		
22/07/02	Cerecea, Cereceda	1	1h 10'	•	•		
25/07/02	Infiestu, San Antonio	1	1h 30'		•		
26/07/02	Caperea, Artedosa	2	2h 30'		•		
01/07/03	El Tozu, Caso	1	2h 00'		•		

Cuestiones formales

Para el éxito de las entrevistas, además de las cuestiones técnicas, es muy importante lograr un trato amigable y fluido con los informantes, pues no hay que olvidar que estudiamos las plantas a través de las personas que las conocen. En general es un buen detalle aportar un pequeño regalo o golosina a cada encuentro, con el que se muestra una deferencia a los informantes, y hacerles sentir en todo momento nuestro aprecio y valoración de sus conocimientos, costumbres y opiniones.

El lenguaje utilizado durante las entrevistas es una cuestión sutil, incluso compleja. Hay que ir conociendo la cultura local y observando sus costumbres, manera de hablar y de tratarse; hay que actuar con respeto, pero ofrecer confianza. Por ejemplo, en Piloña sólo se habla de usted con los médicos y los curas; evidentemente se prefirió no emular ninguna de estas dos figuras.

Además existe la dificultad añadida de que, sobre todo las personas mayores, hablan asturiano. Esta lengua no resultó muy difícil de entender, dado que la familia de la autora procede de Asturias, pero sí creó ciertos equívocos al principio; uno de los casos más relacionados con la etnobotánica es que “rama” quiere decir “hoja” en asturiano. Fue más difícil expresarse en asturiano. Aunque todos los piloñeses entienden el castellano perfectamente, si se les interpela en castellano tienden a intentar responder en esta lengua, lo cual les resulta costoso, incómodo, y resta mucha espontaneidad a la conversación. Con el paso del tiempo se fueron aprendiendo las reglas y giros del asturiano local, para poder, en la medida de lo posible, mantener las conversaciones en este habla.

Estructura y desarrollo de las entrevistas

El modelo de entrevista más frecuente en etnobotánica, que se aplicó para esta tesis, es la entrevista abierta semidirigida (Alexiades, 1996; Arenas, 1981; Mesa, 1996; Scarpa, 2000). Esta técnica consiste en que el entrevistador prepara una serie de temas generales y preguntas abiertas sobre las que le interesa obtener información, y las plantea al informante o informantes para que estos aporten cuantos datos recuerden y crean convenientes. Esto se hace con extremo cuidado de minimizar la información aportada por el investigador, para condicionar lo menos posible la información recibida, asegurando que los datos sean en la medida de lo posible originales y no inducidos (Blanchet *et al.*, 1989; Valles, 1997). Además, la laxitud de la entrevista permite que cada informante amplíe los temas que son de mayor interés para él o ella, aporte detalles inesperados para el investigador, y pueda introducir datos sobre temas diferentes.

Este fue el principio que rigió todas las entrevistas de la primera mitad del trabajo de campo, entre Junio de 2000 y Octubre de 2001: fueron un total de 64 entrevistas. A partir de información bibliográfica (Arenas, 1995; Suárez López, 1996), y del trabajo en preparación de Manuel Pardo (Pardo de Santayana, 2003), se elaboró una lista previa de temas a tratar, que cubría de manera general todos los aspectos de la vida rural en que intervienen las plantas. Esta lista, revisada en función de los datos que se iban obteniendo, se corresponde a grandes rasgos con el listado de categorías de uso (ver Tabla 6).

Se procedía normalmente a cada entrevista con una idea general y bastante vaga de los temas generales que se tratarían con cada persona, manteniendo siempre el esquema mental de todos los campos que estos temas abarcan, y se proponían preguntas sobre ellos dejando fluir la conversación sin otra intervención que la búsqueda de aclaraciones y detalles (“¿cómo se hacía tal cosa?” “¿qué plantas se utilizaban?” “¿cuándo se hacía, quién lo hacía, porqué?”). Cuando un tema se agotaba aparentemente, se buscaba otro relacionado que pudiera inspirar al informante más explicaciones. En las entrevistas llevadas a cabo en el campo, la propia aparición de plantas y elementos del paisaje guiaba la conversación. Este método tiene la ventaja de que se obtienen datos cuantitativamente independientes (en lo posible) de las ideas preconcebidas del investigador. Por ello, en esta tesis el análisis cuantitativo de la importancia relativa de cada especie en la cultura de Piloña se realiza a partir de los datos obtenidos en las 64 primeras entrevistas (ver el Capítulo V).

Llegado a un punto en el cual todos los grandes temas se habían tratado ya con una o varias personas, y se podían perfilar ya los contornos del conjunto de costumbres y conocimientos etnobotánicos generalizados en Piloña, parecía necesario puntualizar algunos temas más complejos, más remotos en el tiempo, o que trataban de plantas con dificultades o ambigüedades en la identificación. En este momento se recapitulaban los datos obtenidos, ya introducidos en la base de datos, y se localizaban los temas que debían ser tratados en mayor profundidad. A partir de Febrero de 2002 las entrevistas pasan a ser más dirigidas, utilizando recursos como la aportación de las especies vegetales más confusas o sobre las que se tenían datos insuficientes, el planteamiento directo de cuestiones puntuales (“¿tú viste alguna vez utilizar tal planta para tal cosa?”), las alusiones a la información recibida por otras personas, etc. Estas 19 últimas entrevistas aclararon o resolvieron muchas cuestiones pendientes.

Recogida de datos: cuaderno de notas y grabadora

Se acudía a las entrevistas pertrechada de cuaderno de notas, bolígrafo y lápiz (la humedad asturiana es muy traicionera), grabadora con cintas suficientes, bolsas de recolección de plantas y rotulador indeleble para marcarlas, cuchillo para desenterrar muestras, y cámara de fotos.

La información se recogió principalmente mediante anotaciones. Se escribió cuidadosamente la especie en concreto de que se hablaba (si se conocía), sus nombres vulgares, sus usos, y cualquier dato sobre ellas: donde viven, cómo se nombran sus partes, cómo se distinguen de otras... por supuesto, su aplicación, y en su caso, la explicación de por qué se prefiere o no a otras especies. En todos los casos se apuntaban también los datos sobre desconocimiento de una planta, un nombre o un uso. Se puso especial cuidado en anotar qué persona aportaba cada dato en una conversación con varios informantes.

Varios tratados de técnicas de campo en ciencias sociales (Spradley, 1980; Valles, 1997; Werner & Schopfle, 1987) recomiendan que estas anotaciones sean literales y no un resumen de la explicación del informante, pues al resumir se pierden matices y se puede tergiversar inconscientemente el significado del testimonio. Esto resulta bastante difícil, sobre todo al principio, y se pierden muchos detalles. Por ello, es muy útil registrar la conversación con una grabadora, siempre que el informante esté de acuerdo. Es importante tomar notas a la vez que se graba, principalmente de las palabras y expresiones clave que pueden no entenderse correctamente en la grabadora, así como de los gestos (medidas, expresiones faciales) y las especies a las que señala, en su caso, el informante.

La labor de transcripción de las cintas es lenta y ardua, y requiere muchísimo tiempo que a la larga va en detrimento del número de entrevistas que se pueden hacer. Por ello no todas las entrevistas se grabaron, sino sólo aquellas que parecían prometedoras por su contenido o su riqueza en expresiones. Se transcribieron completamente 23 de las entrevistas realizadas. Sobre todo en las primeras fases, la labor de transcripción sirvió para aprender palabras y expresiones del lenguaje de la zona.

Además de las notas, se recogieron durante las entrevistas muestras de plantas tal y como son recogidas y almacenadas por la gente, y de objetos elaborados con ellas que fueron cedidos generosamente por los informantes. Como complemento gráfico se realizaron fotografías tanto de las plantas vivas como de las costumbres asociadas a su utilización y procesado, y de objetos elaborados con ellas. Disponemos de una colección de 1100 fotografías, de las cuales 700 son de plantas vivas, y el resto de utensilios, labores, paisajes o informantes.

Observación participante

Otra de las técnicas principales de trabajo cualitativo en investigación social es la observación participante, que consiste en observar los rasgos de la sociedad objeto de estudio a través de la participación del investigador en todo tipo de actividades cotidianas y celebraciones llevadas a cabo en el seno de dicha sociedad (Cotton, 1996; Martin, 1995; Spradley, 1980). Esta técnica ha sido, junto a las entrevistas, la base para la obtención de datos para esta tesis. Residir en la zona de estudio durante

un tiempo suficientemente prolongado es básico para poder conocer en profundidad e intentar comprender las costumbres locales, la realidad cotidiana de sus gentes, las relaciones sociales, el lenguaje y modismos locales, y de forma más intangible pero muy importante, la idiosincrasia de las gentes, sus valores, su forma de ver las cosas, y sus verdaderas creencias; en palabras de Davis (1995) “la profundidad del conocimiento del investigador sobre la etnobotánica de un pueblo es directamente proporcional al conocimiento global de su cultura”.

Esta técnica se aplica de manera espontánea cada día, conviviendo con los vecinos del pueblo que son los que, a través de una relación de confianza, proporcionan la clave para entender la forma de ver las cosas desde el punto de vista local. Y además se refuerza con la asistencia intencionada a todo tipo de actos familiares y sociales, desde el trabajo cotidiano y las comidas familiares hasta los acontecimientos comerciales, lúdicos y festivos, o religiosos. Es muy importante completar al menos un ciclo anual, para poder asistir a los principales eventos que se suceden estacionalmente, y conseguir así una idea global de las costumbres locales y su secuenciación a lo largo del año.

Se obtuvieron datos para esta tesis a partir de la participación, en varias ocasiones, durante la estación veraniega, en la siega, vigilancia y cuidados del ganado en el monte, recolección de plantas medicinales, fiestas patronales y procesiones florales, etc. Durante el otoño, se asistió a la recolección y posterior celebración del almacenado del maíz (esbilla), a los Festivales de la Avellana (Infiesto) y la Castaña (Arriendas), a varias Ferias de ganado, y a los actos y procesión del día de los Difuntos. En invierno se visitaron varios hogares e iglesias para estudiar los adornos navideños y muestrear belenes, se asistió repetidas veces a las tareas de cuidado del ganado estabulado, y se pasaron muchas horas dentro de casa al calor de la cocina de leña. Con la primavera vienen las celebraciones de Semana Santa, Corpus, y San Juan; se colaboró en los cuidados del huerto, en el laboreo de las fincas, etc.

Tras cada una de estas actividades, y de cualquier hecho cotidiano que, por tener alguna relación con el mundo de las plantas, mereciera ser anotado, se registraron sistemáticamente y a diario en el cuaderno las observaciones pertinentes: fecha, lugar, desarrollo de la actividad, así como todo tipo de reflexiones tanto objetivas como subjetivas. Esto permitió, a la hora de escribir la memoria de la tesis, contar con todos los detalles necesarios para describir el contexto de cada actividad, sin relegarlos únicamente a la memoria.

Por otro lado, la residencia en la zona de campo permitió seguir con especial detenimiento las publicaciones locales periódicas, como la revista de la Asociación Cultural Pialonia, titulada *Piloña*, o el periódico local gratuito del Centro Oriente asturiano, *El Fielato*. A través de este último que se obtenía información semanal de las noticias locales, las denuncias y preocupaciones de los vecinos, los avatares políticos y económicos que afectaban directamente a la población local, los programas de festejos en toda la zona, así como de vez en cuando reportajes sobre artesanos y técnicas notables de la zona, que en ocasiones sirvieron también para encontrar buenos informantes.

Recolección e identificación de materiales botánicos

Criterios de recolección y prensado

La recolección de testimonios vegetales es fundamental para dotar de rigor botánico al trabajo etnobotánico. El tipo más frecuente de muestras son los pliegos de herbario (Alexiades, 1996; Bye, 1986; Martin, 1995). Durante las entrevistas de campo, y también en cualquier otro momento de la estancia en Piloña, se recolectaron muestras tanto de las especies utilizadas o mencionadas por los informantes (etnoflora) como de otras de la flora local.

Se procuró obtener al menos un pliego de todas las especies silvestres de la etnoflora, y también de algunas plantas ornamentales cultivadas para su identificación. Se insistió siempre en que cada informante reconociese la especie de la que hablaba a partir de un ejemplar vivo o recolectado, sobre todo en las especies cuyos nombres vulgares no son unívocos (como sí lo serían el laurel, el romeru, o la mayoría de las plantas cultivadas). Cuando no se disponía de testigo se pedía una descripción de la planta. Esta información podía valer para intuir la planta de que se trataba, aunque sólo en algunos casos se consideraba una determinación válida. Con el curso del tiempo y a medida que se ganaba experiencia sobre la manera de describir los vegetales, los conceptos y usos asociados a ellos, y los lugares en que suelen aparecer, las descripciones resultaban más completas y válidas.

En algunos casos los nombres vulgares no equivalen unívocamente a una especie, sino a parte o a la totalidad de las especies locales de un género (por ejemplo *Rosa* sp., *Mentha* sp., *Tilia* sp.), en cuyo caso se recogieron tantos pliegos como fue necesario para obtener representación al menos de las especies más comunes aludidas por dicho nombre. Estas plantas se tratan en el texto a nivel genérico, y las especies concretas a las que aluden se detallan en el apartado sobre los nombres de las plantas (Capítulo IV: Fitonimia).

En general se prensó sólo un ejemplar de las especies fáciles de reconocer, por considerarse innecesario recoger más, y cuando volvía a presentarse el mismo taxon se anotaba en el cuaderno de campo el hecho de que se había mostrado un testigo; en las especies cuyo reconocimiento presentaba más dificultades, se recogieron tantos ejemplares como fue necesario para llegar a reconocerlas *de visu*. Cuando el testigo que nos sirvió de referencia se encontraba en estado vegetativo, se conservó y se buscó más tarde el mismo ejemplar u otros de la misma especie en su momento de floración o fructificación. Las plantas cultivadas más comunes y mejor conocidas no se recolectaron, ya que su identificación no ofrece duda, resultan a menudo de un tamaño incómodo, y su recolección podría contrariar a las personas que las tenían cultivadas.

Seguidamente se procedió al preparado, prensado, secado y etiquetado de las muestras. Se obtuvieron así un total de 582 pliegos, que se depositarán en el herbario MA del Real Jardín Botánico de Madrid, CSIC.

Identificación de las muestras

La identificación de las plantas silvestres y naturalizadas se efectuó básicamente siguiendo los criterios de *Flora Iberica* (Castroviejo, 1986-2004), y en los grupos no publicados en esta obra antes de la fecha, las *Claves Ilustradas de la Flora del País Vasco y territorios limítrofes* (Aizpuru *et al.*, 1999). También se utilizó *La Flora Asturiana* (Mayor & Díaz, 1977, 2003), la *Guía botánica de los picos de Europa* (Luceño & Vargas, 1995), y ocasionalmente algunas monografías. En caso de duda se consultó el *Catálogo de la flora vascular de Asturias* (Díaz González, T.E. *et al.*, 1994).

En el caso de las plantas cultivadas, su identificación precisa es sin duda mucho más complicada, debido a la carestía de tratados científicos sobre el tema. En el caso de las plantas leñosas fue providencial la publicación de *Los árboles y arbustos de la Península ibérica e Islas Baleares* (López González, 2001). Se siguió el criterio de la *Flora Ornamental Española* en los grupos publicados en la serie hasta el momento (Sánchez de Lorenzo Cáceres *et al.*, 2000), y para el resto de los ejemplares se acudió a la aproximación a partir de fotografías en libros divulgativos (Brickell, 2000; Valdeón Menéndez, 1995).

Se consultó a los siguientes especialistas: P. Blanco (*Salix*), C. Cebolla (gramíneas), S. Cirujano, J. Fuertes (malváceas), M.A. García (*Cuscuta*), R. Garilleti, A. Herrero (helechos), F. Lara (briófitos, *Salix*), G. López González, M.J. Macía, L. Medina, R. Morales, M. Pardo de Santayana y M. A. Rivas (gramíneas).

Básicamente seguimos el criterio de nomenclatura de *Flora Iberica* en las familias cuyos volúmenes ya han aparecido con ligeros cambios. Para el resto de las familias nos hemos basado en las obras arriba indicadas, adoptando el criterio que hemos considerado más oportuno. En cuanto a las plantas cultivadas, se ha seguido el criterio del Jardín Botánico de Missouri a través de la página web:

<http://mobot.mobot.org/W3T/search/vast.html>

Cuestionario en los colegios

La importancia de incluir materiales didácticos sobre etnobotánica en los colegios como medio de promover el respeto, protección y conservación del patrimonio natural y cultural se empieza a reconocer en España (Verde & Fajardo, 2003). En el caso de esta tesis, la propuesta de un cuestionario etnobotánico dirigido a escolares permitiría además dar a conocer el trabajo que se estaba realizando en Piloña, obtener datos orientativos y sobre todo localizar posibles informantes. Con esta intención, se elaboró un modelo de cuestionario para niños de 5º y 6º de Primaria (10-12 años). El cuestionario pretendía que los chavales preguntaran a alguna persona mayor de su entorno sobre los usos de la plantas; cubría de manera general todos los campos del presente estudio, con preguntas sencillas sobre los temas que, tras varios meses de trabajo de campo, parecían interesantes.

El primer boceto de cuestionario se discutió con los profesores de la asignatura de Conocimiento del Medio del Colegio Público de Infiesto, y con su ayuda se perfiló el formato final, que consistía en cinco modelos diferentes, cada uno sobre un tema específico (ver Tabla 5). Los profesores dieron amablemente su permiso para que durante la clase de Conocimiento del Medio se explicara a los alumnos el motivo del

estudio, las instrucciones para rellenar el cuestionario, y se les entregara uno a cada uno; se intentaron repartir los seis modelos en número igual entre los niños. En el caso de que algún niño tuviera un pariente que fuera experto en alguno de los temas, se le entregaba también un formulario sobre el tema preferido. El trabajo era voluntario y no fue calificado por los profesores.

Entre los meses de abril y mayo de 2001 se entregaron y recogieron un total de 113 cuestionarios en los tres colegios de Piloña (Colegio Público de Infiesto, Colegio Público El Plaganón de Sebares, y Colegio Público Julio Rodríguez Villanueva de Villamayor). Los resultados fueron muy interesantes en algunos casos, y menos en otros; se procedió a anotar como posibles informantes a los adultos que habían ayudado a rellenar los cuestionarios más interesantes. Los datos de estos cuestionarios no se integraron con el resto en la base de datos, por no resultar tan fiables como los otros obtenidos directamente de boca de las personas que los conocían. El procedimiento sirvió por tanto más para dar a conocer el estudio de manera general por todo el municipio, y en algunos casos para encontrar informantes valiosos, que para obtener datos válidos según el criterio de calidad exigido para un trabajo científico.

Tabla 5. Texto de los cuestionarios para colegios

ENCUESTA SOBRE USOS DE ÁRBOLES Y PLANTAS EN PILOÑA
Datos del alumno: Colegio, Clase, Fecha, Nombre y Apellidos, Edad, Localidad donde vives
Las plantas que crecen cerca de tu casa se usan para muchas cosas: para comer, o para que las coman las vacas, para curar algunas enfermedades, para adornar, para sacar madera... Y antes, cuando tus abuelos eran pequeños, se usaban para muchas más cosas, porque no había plástico, ni tantas medicinas, ni tantos coches, ni se compraban tantas cosas. Pregunta a tus padres o abuelos, o al algún vecino o vecina mayor, para qué usaban ellos las plantas. Escribe lo que digan tal cual, en asturiano. Y si no lo saben no pongas nada, ¡no vale copiar de libros!
Pregunta en casa o a los vecinos sobre las plantas que usen ahora o que se usaron cuando ellos eran pequeños. Escribe con cuidado el nombre en asturiano , si se usa todavía o es antiguo, la parte que se utiliza, cuándo y dónde se recoge... y otras cosas que te cuenten.
MODELO 1: Plantas medicinales
Para el catarro o la gripe: Para los pulmones: Para el dolor de tripa: Para hacer bien la digestión: Contra la descomposición o diarrea: Contra las lombrices: Para facilitar la orina: Para purificar la sangre: Para el dolor de cabeza: Para los nervios: Para cicatrizar heridas: Para quemaduras: Para las verrugas: Para los ojos: Para el dolor de muelas: Para el dolor de oídos: Para el reuma o los dolores: Para los golpes y torceduras: Si se rompe un hueso: Otros: ¿Tenéis plantas medicinales secas en casa? ¿Cuáles? ¿Y cultivadas en el jardín? ¿Y en tiestos? Dibuja una planta medicinal o pega un trozo de una (antes la tienes que secar dentro de un libro). Escribe su nombre. RECETAS:

MODELO 2: Veterinaria

Para el empacho:
 Para cuando se hinchan:
 Para hacer bien la digestión:
 Contra la descomposición o diarrea:
 Contra las lombrices:
 Para cuando orinan sangre:
 Para purificar la sangre:
 Para la mamitis:
 Para que den más leche, o para que sepa mejor la leche:
 Para el celo:
 Para el parto:
 Para que libren:
 Para las heridas:
 Para la sarna o la tiña:
 Contra los piojos:
 Para los huesos rotos:
 Para los ojos:
 Para la rana:
 Otras:
 ¿Qué plantas son las mejores para que coma el ganado?
 ¿Qué plantas son malas para el ganado? ¿qué les pasa si la toman?
 ¿Hay alguna planta que haga dar mal sabor a la leche?
 Otras plantas que sean buenas o malas para los animales:
 Dibuja una planta que se use para curar animales o pega un trozo de una (antes la tienes que secar dentro de un libro).
 Dibuja el animal. Escribe su nombre.

RECETAS**MODELO 3: Alimentación y venenosas**

Escribe diez nombres de plantas que se cultivan en los huertos de tu pueblo
 Escribe los nombres de diez plantas que comiste ayer (verduras, frutas, cereales, condimentos...)
 ¿Conoces plantas o frutos silvestres que se puedan comer? Pregunta en casa o a los vecinos. Si te dan alguna receta (dulces, postres, ensaladas, etc.) escríbela también al final.
 Frutos secos silvestres
 Frutas silvestres
 Dibuja una planta que dé frutas silvestres o pega un trozo de una (antes la tienes que secar dentro de un libro). Escribe su nombre.
 Flores (que se coman o se chupen)
 Brotes jóvenes, hojas
 Raíces, cebollas
 Setas
 Escribe la receta de una comida hecha con harina de maíz, con castañas o con berzas. O alguna receta de dulces u otros platos hechos con plantas silvestres. Puedes escribir varias.
 Venenosas
 ¿Conoces alguna planta que sea venenosa para las personas o para los animales?
 ¿Qué plantas se usaban para alejar a los ratones, pájaros o serpientes?
 Averigua si recuerdan alguna planta que se usara para cazar o pescar.

MODELO 4: Construcción, herramientas

Escribe los nombres de cinco árboles que crezcan en Piloña que se utilicen para conseguir madera.
 Averigua: ¿de qué madera se hacen los hórreos? ¿Y las vigas de las casas? ¿Por qué?
 ¿Qué maderas son mejores para los mangos de las herramientas?
 ¿De qué madera se hacen las madreñas? ¿con qué herramientas?
 ¿Qué es una maniega? Describe cómo se hace y de qué madera. ¿Para qué se usaba?
 Escribe los nombres de otros tres tipos de cestas, de qué estaban hechas y para qué servían
 Dibuja una cesta antigua y el árbol del que se saca el material para hacerla.
 Pregunta a los mayores: ¿De qué planta o plantas se hacían antes las escobas?
 ¿Y las jarras de madera?
 ¿Y las cucharas?
 ¿Cuáles son las mejores maderas para encender el fuego?
 ¿Cuál da más calor?
 ¿Conoces alguna madera o corteza que sirva para teñir?
 ¿Con qué se hacía la colada en tiempos de tus abuelos? ¿Cuál era la mejor madera para eso?
 Otras utilidades de la madera y las ramas:

MODELO 5: Plantas ornamentales y simbólicas**Ornamentales**

¿Qué plantas tienes en tiestos en casa?

¿Y en las ventanas?

¿Y en el jardín?

¿Cuál es el árbol que más te gusta? ¿Cuál es el que más le gusta a tu madre o tu padre?

Dibuja una planta de jardín o pega un trozo de una (antes la tienes que secar dentro de un libro). Escribe su nombre.

Plantas simbólicas

Escribe dichos o refranes (mejor en asturiano) que hablen de plantas

Pregunta a tus familiares o a tus vecinos si conocen plantas que sirvan para predecir el tiempo, para adivinar el futuro, los casamientos, el número de hijos...

Pregunta si hay alguna planta que dé buena suerte o que se use para proteger la casa o los animales.

¿Y alguna planta que dé mala suerte?

¿Qué plantas se llevan o se llevaban a bendecir el Domingo de Ramos? ¿qué se hacía con ellas luego? ¿hay alguna otra planta que se use en la iglesia?

¿Hay algún árbol especial en tu pueblo, o que participe en una leyenda, o en una canción? Escríbela

Muchas gracias por tu colaboración, y a todos los que te han ayudado. Escribe los datos de las personas que más te ayudaron a responder: familiares, vecinos...**(Datos de cada uno de ellos:)** ¿Es un familiar tuyo? ¿Qué familiar?

Nombre y Apellidos, Edad, Lugar de nacimiento, Profesión.

Trabajo realizado por Elia San Miguel. La Teya. Valles de San Román. 33539 Piloña.

Tf: 985707129. Cualquier aportación, opinión o sugerencia será bien recibida.

Muestreo de plantas cultivadas

Con objeto de realizar un estudio cuantitativo de las plantas cultivadas en los huertos y jardines domésticos, se diseñó un muestreo que se llevó a cabo en los meses de primavera de 2002. Se visitaron 43 domicilios repartidos por 15 pueblos del concejo escogidos al azar, y se anotaron las especies cultivadas en su espacio doméstico (huerto, jardín, tiestos a la entrada, etc.) y una estimación sencilla de su área de cobertura. La metodología precisa del muestreo, así como los resultados obtenidos, se explican detenidamente en el apartado Análisis cuantitativo de los huertos y jardines de Piloña (Capítulo III; 1.5).

Encuesta de saber etnobotánico

Paralelamente al muestreo de huertos y jardines, se realizó una encuesta sistemática en los mismos pueblos de todo el concejo, estratificada por sexos y grupos de edad. En ella se pedía el reconocimiento *de visu* de diez de las plantas más emblemáticas de la etnobotánica del concejo, y se preguntaba sobre su aplicación, así como sobre el mantenimiento de algunas de las costumbres tradicionales en Piloña relacionadas con la etnobotánica. Con esta encuesta se pretende obtener una medida de la evolución y pérdida de los conocimientos tradicionales en distintos grupos de edad. La metodología y resultados de la encuesta se detallan en el Capítulo VI.

Organización de los datos

Una vez de vuelta a casa con todos los datos recogidos en los distintos formatos explicados, se pasaba a procesar esta información siempre lo antes posible, en el día o dos días siguientes a cada entrevista, para no olvidar o confundir detalles. En general se procuraba no acometer una nueva entrevista hasta que los datos de la anterior estuvieran pasados a limpio, ya sea en una transcripción o en un cuaderno detallado, y metidos a la base de datos. De esta manera, las nuevas entrevistas se hacían sobre la base de las anteriores, cuyos datos ya estaban disponibles y bien estructurados, y en gran parte memorizados. Esto permitió optimizar el aprovechamiento de las entrevistas subsiguientes.

El cuaderno detallado

Durante los años de trabajo de campo ha resultado de extrema utilidad el registro minucioso de toda la información pertinente a la investigación, por orden cronológico, en una serie de cuadernos que se llamarán “cuadernos detallados”. Estos hacen las veces de diario de la investigación, donde se anota con carácter general las labores que se van desempeñando cada día, y también de documento principal de registro de datos tanto de las entrevistas como de la observación. Integran lo que Valles (1997) llama “notas expandidas” y “diario de campo”.

En el caso de una entrevista grabada, se transcribía la cinta a texto en el ordenador, añadiendo al documento informatizado los datos de contexto y explicaciones apuntadas en el cuaderno de notas. En el caso de las entrevistas no grabadas, o de cualquier otro dato fruto de la observación, las notas del cuaderno de campo se pasaban a limpio en el cuaderno detallado, que registraba, además de la información literal de las notas, todos los comentarios y explicaciones pertinentes que es imposible registrar a tiempo durante una entrevista. Se anotaban también los pliegos que se recogían, los lugares que se visitaban, los informantes que se iban conociendo, las visitas a bibliotecas, instituciones o personas de interés para el estudio, los criterios de trabajo y los cambios de criterio en su caso, y en fin todos los detalles que se creyó conveniente. Estos cuadernos detallados, junto con las entrevistas transcritas, constituyen el material base a partir del cual se ha elaborado la memoria de la tesis.

La base de datos

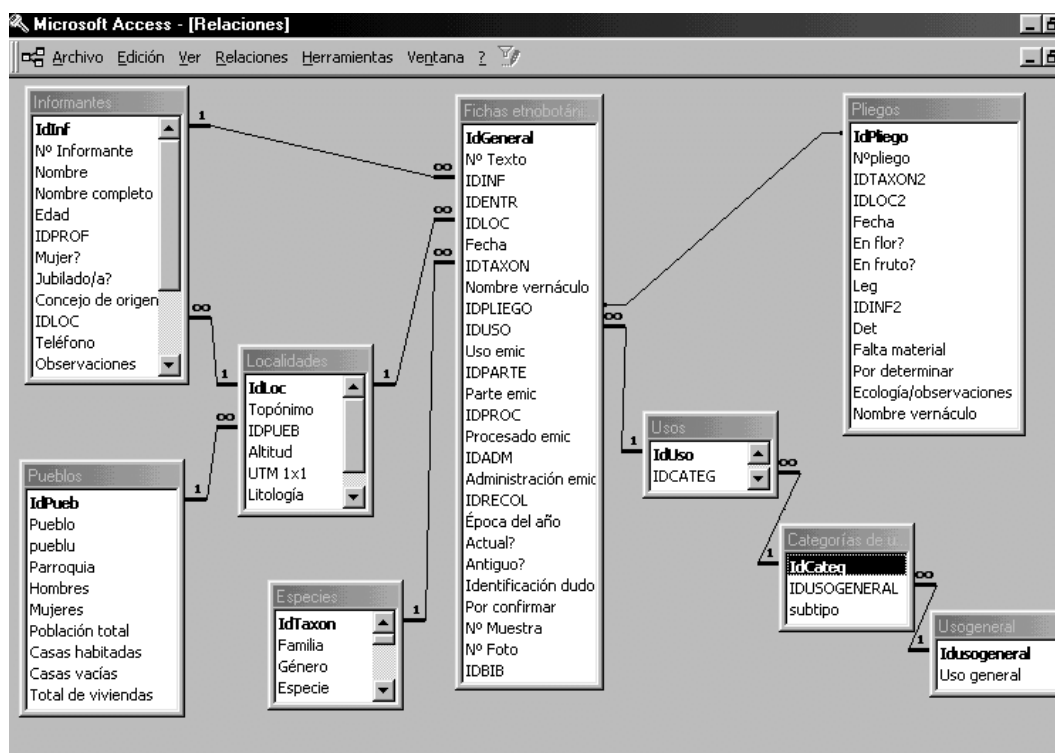
El planteamiento metodológico de esta tesis se basa en la utilización de una completa base de datos como herramienta de ordenamiento y cuantificación de los datos. El diseño de la base de datos está inspirado directamente en el utilizado por Manuel Pardo de Santayana (2003) para un estudio de similares características.

Se trata de una base de datos interrelacional elaborada con el programa MsAccess97. La estructura básica es un conjunto de tablas (Informantes, Especies, Usos, Localidades, Fotos, Pliegos, etc.) relacionadas con una tabla principal (Fichas etnobotánicas) por medio de campos numéricos comunes. Cada tabla contiene varios campos: por ejemplo si quisiéramos introducir un nuevo informante, escribiríamos en la tabla Informantes su nombre, edad, profesión, localidad de nacimiento, etc. El ordenador le asignaría un número. Al introducir registros nuevos en la tabla principal

(Fichas etnobotánicas), sólo tendremos que seleccionar el nombre del informante, de la especie, etc., de entre una lista alfabética, y el programa relaciona los datos: “El informante 1 del pueblo 5 dice que la especie 20 se usa para el uso 8”... y así sucesivamente. Además, en “Fichas etnobotánicas” añadimos detalles únicos para el registro, como el comentario literal del informante (“la manzanilla úsase pal dolor de barriga”), el nombre vulgar de la planta, el nombre de la parte utilizada, etc.

Una versión simplificada del esquema de relaciones de la base de datos se muestra en la Figura 9.

Figura 9: Esquema simplificado de relaciones de la base de datos utilizada



Se anotó además en cada registro de la tabla principal la localización de la información en el texto base (ya sea el número de página en el cuaderno detallado o el párrafo de entrevista transcrita), para poder volver a la información original en su contexto a la hora de redactar la memoria. También se incluyen datos sobre la vigencia del uso. En caso de tratarse de un uso estacional (principalmente las tareas agrícolas y recolectoras), se anotaba el momento del año en que se realizaba. De la misma forma se anotó la parte de la planta que se utilizaba, y el nombre que se daba a esa parte. En el caso de las especies de uso medicinal o veterinario se incorporó además la forma de procesado y administración.

La gran ventaja de este sistema es que se pueden obtener de manera instantánea selecciones complejas de datos, como “selección de todos los datos en que un informante mayor de 60 años haya hablado de una rosácea para un uso digestivo en una localidad de la parroquia de San Román” (si esta selección nos llegara a interesar). En cada ficha seleccionada según este criterio se encontraría toda la información referente a ese dato (informante, fecha, localidad...), y un resumen de la información. A través del número de página, encontraríamos esa información en el texto original, que podríamos consultar para encontrar más detalles.

Las categorías de uso

Todos los datos recogidos en cada ficha son un reflejo sistematizado de una observación básicamente objetiva (el nombre y datos del informante, del pueblo, de la planta aludida...) excepto uno, que supone una categoría totalmente artificial diseñada por el investigador para ordenar los datos: se trata de los tipos o categorías de uso. Este campo se utiliza para ordenar los datos de manera que las plantas con una utilidad afin se puedan reagrupar a la hora de describir la realidad observada. Es artificial porque los “usos” de las plantas no son categorías discretas, no están ordenados unívocamente en la mente de los informantes, ni tampoco en la del investigador.

Por ejemplo, parece evidente que dolor de barriga, dolor de tripa, dolor de estómago, indigestión, digestión pesada, o ardor de estómago son aplicaciones relacionadas, pero no es evidente que sean exactamente lo mismo, ni son netas las diferencias entre subgrupos, en caso de que se decida crearlos. El tema se complica cuando el dato aportado es del tipo “la conozco, no sé como se llama, siempre crece cerca del pueblo”: no todas las categorías se refieren a aplicaciones, algunas agrupan conocimientos, creencias u opiniones.

Para ordenar el universo de posibles aplicaciones referidas por los informantes, el investigador tiene que crear un sistema de clasificación que le permita asignar de la manera más sencilla posible cada uso referido por un informante a una categoría normalizada, optimizando el menor número de categorías con la mayor homogeneidad posible dentro de cada categoría. Es decir, hay que intentar que las categorías no sean ni demasiado amplias, con datos demasiado diversos y desorden interno, ni demasiado finas, lo que multiplicaría el número de categorías y no ayudaría a sintetizar los datos.

Para conseguir este orden lo más frecuente es crear un sistema jerárquico de categorías. Hay varios ejemplos de estos sistemas, que se han intentado normalizar en varias ocasiones (Cook, 1995). En general se recurre a un número reducido de categorías principales que se subdividen dos veces en distintas subcategorías. Este sistema permite localizar la categoría más adecuada para cada nuevo dato sin tener que memorizar todo el esquema.

Para esta tesis, se definieron las siguientes categorías principales:

Sin uso (Plantas no conocidas ni advertidas por el informante)

Agricultura
Ornamentales
Ganadería
Forestal
Alimentación
Tóxicas
Vivienda
Oficios tradicionales
Medicina
Veterinaria
Ocio y cultura oral
Religiosidad y superstición
Saber botánico

La última categoría resulta la más novedosa respecto a otros trabajos. En ella se incluyen todos los datos que los informantes aportan sobre la etnotaxonomía de las especies (nombres distintos, comparaciones entre especies, distinciones de género...), sobre su fisiología (formas de crecimiento y reproducción, fenología, ciclos estacionales de actividad, efecto de la luna sobre sus cualidades, enfermedades de las plantas), o su ecología (hábitat, tipos de suelo, formaciones vegetales, estado de las poblaciones, políticas de conservación, animales depredadores o asociados a las plantas, etc.).

Para la elaboración de la clasificación se parte del esquema previo de temas a tratar en las entrevistas. A partir de las categorías principales y algunas subcategorías, se fueron incorporando nuevos apartados a medida que se necesitaron para introducir los datos. El criterio analítico predominó en el momento de incluir los datos: si un nuevo dato no se podía asignar claramente a una subcategoría existente, se creaba una nueva. Algunas categorías que resultaban demasiado amplias se subdividieron, y se reformó el esquema tantas veces como fue necesario para hacerlo adecuado a la realidad que se pretendía describir.

Posteriormente, a la hora de tratar los resultados, se ha optado por un criterio sintético, agrupando los datos en el número de categorías mínimo que explica la variedad de usos. Es decir, usos similares o relacionados para los que se aplican las mismas plantas se han agrupado en categorías únicas, buscando eliminar ruido y artefactos en la ordenación. Por ejemplo: en “medicinales: huesos” se pasó de una división inicial en: “dolor articular, reuma, roturas, torceduras, golpes, dolor muscular, juanetes”, al esquema final: “dolor muscular, roturas” y en otra categoría, “reuma”. Las categorías definitivas, tal como se muestran en la Tabla 6, se han definido al final del trabajo, a la vista de los resultados y partiendo de un conocimiento profundo de la realidad que estos representan.

Tabla 6: Clasificación de categorías de uso utilizada

Categoría general				
Subcategoría				
Uso				
Sin uso				
Desconocida		Tratamiento	Plagas, enferm.	Reproducción
Sin nombre	Frutales	Variedades	Recogida	Tratamiento
Olvidada			Semilla	Variedades
Sin nombre	Almacenado		Siembra directa	Pan
	Injertos		Transplantar	Almacenado
	Plagas		Tratamiento	Otros
	Poda		Variedades	cereales
	Recogida	Laboreo		Recogida
	Reproducción	Binar		Siembra
	Variedades	Cuchar		Tratamiento
Agricultura		Rollar		Variedades
Ablanes	Herramientas			
Almacenado	Angazu	Lindes	Patates	
Recogida	Arados	Murias	Almacenado	
Reproducción	Carru del país	Portillas	Plagas	
Tratamiento	Cestas	Sebes	Recogida	
Variedades	Cuerdas	Maíz	Siembra	
Alimañas	Guadaña	Almacenado	Tratamiento	
Castaños	Mangos	Enristrar	Variedades	
Almacenado	Mazos	Esbilla		
Recogida	Rametu	Plagas		
Reproducción	Rollu	Recolección		
Sardu	Xugu	Siembra		
Variedades	Huertos	Tratamiento		
Fabes	Almacenado	Variedades		
Almacenado	Era	Malas hierbas		
Plagas	Medicinales	Nueces		
Recogida	Org. Espacial	Almacenado		
Siembra	Ornamental	Recogida		

Ornamentales	Forestal	Tóxicas	
Aromático	Formaciones	Animales silvestr.	Madrefieru
Buen olor	Incendios	Ganado	Herramientas
Mal olor	Repoblaciones	Malo	Madera
Especies	Tala	Mortal	Procesado
Características	Alimentación humana	Personas	Mercáu
Indianos	Bebidas	Amargas	Comprábase
Nombre	Licores	Cancerígenas	En venta
Origen	Sidra	Espinas	Vendíase
Plagas, enferm.	Tés	Indigestas	Minas
Propagación	Castañas	Irritante	Molino
Tratamiento	Asadas	Malolientes	Calidad
Variedades	Caldu	Urticantes	Piezas
Interior	Cocidas	Repelente	Tejidos
Flor fresca	Caza	Mosca	Cáñamo
Iglesia	Liga	Pájaros	Hilado y
Jarrones secos	Trampas	Polilla	tejido
Tiestos	Cocido	Ratones	Lino
Silvestres guapas	Fabes	Vivienda y construcción	Sayales
Ganadería	Pote	Construcción	Medicina
Caballerías	Condimentos	Cimientos	Bebés
Alimentación	Dieta especial	Hórreos	Alferecía
Cabras	Bebés	Tabiques	Dolor barriga
Alimentación	Cena	Techado	Hernia
Conejos	Desayuno	División del trabajo	Circulatorio
Alimentación	Viejos	Compartido	Circulación
Cuadra (vacas)	Visitas	Femenino	Colesterol
Alimentación	Fumables y	Guañes	Corazón
Cadenas	alucinógenas	Masculino	Depurativo
Colleras	Alucinógenas	Fuego	Diabetes
Estru	Fumables	Carbón	Hemorroides
Rozar	Papel liar	Cocina	Tensión
En monte (vacas)	Maíz	Horno	Digestivo
Alimentación	Boroña/u	Leña	Aperitivo
Artesanía	Farrapes	Llar	Astringente
Cabañas	Pantrucu	Luz	Boca
Mayadas	Torta	Pa prender	Digestivo
Forrajes	Tortos	Samartino	Dolor barriga
Alcacer	Miel	Limpieza/higiene	Gases
Almacenado	Colmenas	Colada	Hígado
Especies	Flores	Escobas	Laxante
Maloja	Recogida	Fregar	Lombrices
Recogida	Otros	Planchar	Muelas
Siembra	Carnes	Mobiliario	Úlcera de
Tratamiento	Dulces	Tayuelos	estómago
Gallinas	Frutos secos	Utensilios	Hombre
Alimentación	Guisos	Cucharas	Próstata
Gochos	Lácteos	Jarras	Venéreas
Alimentación	Pescado	Recipientes	Huesos
Herba (vacas)	Trigo/pan	Vestimenta	Dolor
Abonado	Patates	Bastón	muscular
Almacenado	Frites	Escarpinos	Roturas
Especies	Guisaes	Madreñes	Medicinales
Manejo práos	Pesca	Mantas	Almacenado
Siega	Ictiotóxicas	Muletas	Herbolaria
Transporte	Trampas	Tinte	Libros
Otros forrajes (vacas)	Samartino	Oficios tradicionales	Recogida
Buena	Almacenado	Caleru/tejeru	Tratamiento
Cómenla	Condimentos	Carpintería	Mujer
Compradas	Festejos	Herramientas	Abortiva
Leche	Silvestres comestibles	Cualidades de	Parto
Mala	Bulbos	la madera	Regla
Ovejas	Flores	Objetos	
Alimentación	Frutillos	Cestería	
	Semillas	Fragua	
	Setas	Llagar	
	Tallos		

Nervios y fiebres	Urinario	Crecias y celebraciones	Saber botánico
Dolor de cabeza	Sangre en la orina	Corpus	Ecología
Fiebre	Ocio y cultura	Adorno	Abundancia
Tónico	Árboles singulares	procesión	Animales
Tranquilizante	Simbolismo	Difuntos	Contaminac.
Otros	Cantares	Cementerio	Formaciones vegetales
Bocio	Aguinaldo	Flores	Hábitat
Panacea	Amores	Navidades	Introducida
Piel	Bailes	Adornos	Meteorología
Granos y forúnculos	Juegos	Aguinaldo	Paisaje
Heridas	Localismo	Belén	Protección
Hongos	Pícaros	Comida	Suelo
Inflamación	Trovas	Nochebuena	Toponimia
Ortigas	Cortejo	Objetos de culto	Fisiología
Pelo	Cultura oral	Imaginería	Crecimiento
Picaduras	Fábulas	Rosarios	Enfermedad
Piojos	Historietas	Patronales	Fenología
Quemaduras	Rezos	Misa	Luna
Sarna	Dichos y refranes	Procesión	Partes de plantas
Tiña	Adivinanzas	Ramu	Reproducción
Verrugas	Amores	Sacramentos	Savia
Respiratorio	Animales	Bautismo	Taxonomía
Catarro	Comparaciones	Boda	Especies
Garganta	Cosecha	Comunión	Fem/ma
Gripe	Labores agrícola	Domingo	Fitonimia
Pulmón	Localismos	Funeral, entierro	Nombre
Ronquera	Meteorologías	San Juan	
Reuma	Mujer	Enramar	
Dolor articular	Salud	Flor del agua	
Sentidos	Ferías	Fuentes	
Oídos	Avellana	Hoguera	
Ojos	Castaña	Ramu	
Urinario	Ganado	Trastaes	
Diurético	Mercau astur	Santos	
Incontinencia	Fiestas	San Antonio	
Infección orina	Antroxu	San Bartolomé	
Riñón	Bailes	San Juan	
Sangre en la orina	Romería	Santa Bárbara	
Veterinaria	Gentilicios	Virgen	
Digestivo	Juego infantil	Semana santa	
Astringente	Animales-crianza	Cuaresma	
Bregón	Bailes y corros	Domingo de Pascua	
Lombrices y parásitos	Cocinitas/ muñecas	Jueves Santo	
Purgante /empachos	Collares	Ramos	
Hembras	Columpios	Virgen	
Celo	Con plantas	Adivinación	
Mamitis	Correr	Buena suerte	
Parto	Españen	Dinero	
Huesos	Habilidad manual	Leyendas	
Golpes	Saltar	Animales	
Roturas	Zancos	Diablu burlón	
Otros	Juegos adultos	Lugares	
Aboquerizáos	Bolos	Moros	
Borrachera	Bromas	Oro	
Carbunco	Deporte rural	Xanas	
Enfriamiento, muermo	Música	Preventivas	
Moquillo	Instrumentos	/protectoras	
Ojos	Silbar	Amuletos	
Rana		Mal de ojo	
Piel		Mal tiempo	
Heridas		Picaduras	
Parásitos		Protec. hogar	
Pezuñas		Prohibidas	
Respiratorio		Noche	
		Salud	

Estructura de la memoria de tesis

Finalizado el trabajo de campo se procedió a la redacción de la presente memoria de tesis. Esta difiere de la mayoría de las tesis de etnobotánica precedentes en que el capítulo central de resultados no está estructurado en forma de catálogo (lista ordenada de especies con sus respectivos usos y todos los datos referentes a ellas), sino en forma de texto etnográfico ordenado según las distintas facetas de la cultura local en que intervienen las plantas o los materiales de origen vegetal. La misma estructura ha sido utilizada total o parcialmente en varias publicaciones etnobotánicas (Arenas, 2003; Blanco Castro & Cuadrado Prieto, 2000), y es la más habitual en los trabajos sobre antropología (Valles, 1997).

El texto etnográfico, que constituye la totalidad del Capítulo III y parte del Capítulo IV de la presente memoria, contiene todos los datos sobre cada especie que se han considerado válidos (según un criterio de calidad que se explica en la metodología específica de los capítulos). Presenta, por tanto, la misma información que ofrecería un catálogo etnobotánico.

Todos los datos consignados en el texto son originales, procedentes del trabajo de campo, excepto cuando se anota explícitamente lo contrario con la referencia pertinente. Como el mismo Pastor Arenas (2003), “se recurrió deliberadamente lo menos posible a la bibliografía”, para que el texto reflejara lo más posible los datos genuinos; únicamente se incluyen referencias a trabajos, históricos o recientes, que recogen datos originales sobre comarcas cercanas e ilustran o aportan algo al material original.

Se ha preferido organizar el texto de esta manera porque permite expresar mejor el contexto de la utilización de cada vegetal: las necesidades que cubre, el trabajo que conlleva obtenerlo, las comparaciones entre plantas y valoración de cada una dentro de la cultura local, los matices y connotaciones culturales asociados a cada aplicación... De esta manera, el universo cultural en que se inserta el uso de cada especie es más comprensible para el lector. Por otra parte, el texto resulta de esta manera más hilado y legible, menos artificial y repetitivo.

Este enfoque tiene también ciertos inconvenientes; básicamente, dificulta el acceso a toda la información referida a una misma especie, dato que puede interesar a botánicos y etnobotánicos a la hora de un estudio monográfico. Además, dificulta la referencia al nombre científico, puesto que éstos se han omitido del texto para agilizar su lectura. Se pretende compensar estas dificultades por medio de varios anexos aclaratorios:

- Tablas sinópticas en cada apartado del texto, que incluyen los nombres científicos de las especies citadas, los usos adscritos a ellas en ese apartado, el número de informantes que lo refirieron y el listado de dichos informantes, y en su caso, la referencia bibliográfica a los trabajos de etnobotánica asturianos que recogen la misma información.
- Un índice lo más completo posible, con entradas de nombres comunes, nombres científicos y tipos de uso. Se trata de un índice temático, que especifica el tema del que se trata en cada página donde se cita una especie. Las entradas de nombres comunes presentan cierta complejidad debido al alto número de sinónimos y

categorías infra y supra específicas a las que aluden: en el caso de sinónimos, se han referido todos al más común; pero a veces una misma especie botánica puede tener distintos nombres vulgares no sinónimos, que se utilizan en contextos diferentes o se refieren a partes de la planta. Por ello, siempre se incluye entre paréntesis el nombre o nombres científicos a los que se refiere cada nombre común. Se recomienda consultar directamente el nombre científico si se quiere obtener todos los datos existentes sobre una especie botánica en concreto.

- Un Anexo en forma de tabla-catálogo, con la relación total de las especies utilizadas en Piloña, los nombres científicos con los autores de los mismos, los usos generales para los que se han citado, y los números de pliego utilizados como testigo.
- Para facilitar aún más la comprensión de los nombres vulgares citados en el texto, se incluye en la contraportada de la tesis un listado de los nombres de plantas más comunes y diferentes del castellano, con sus equivalentes en castellano y su nombre científico.

El Capítulo III trata de las aplicaciones de las plantas en cada una de las facetas de la vida tradicional de Piloña. El Capítulo IV trata del saber botánico de las gentes de Piloña. En él se detallan los nombres vulgares de las plantas y los conocimientos sobre sus partes, formas de crecimiento, preferencias ecológicas, etc. Se incluyen aquí todos los datos recogidos en las entrevistas que no se refieren estrictamente a “aplicaciones” de los vegetales, sino a conocimientos sobre ellos que sin duda son importantes para poder encontrar, reconocer y manejar los vegetales.

Los Capítulos V y VI reúnen la mayor parte de los resultados cuantitativos de esta memoria. En el Capítulo V se intenta valorar la importancia de cada especie vegetal para la cultura tradicional de Piloña: qué especies son las mejor conocidas, las más utilizadas, las que se usan para aplicaciones más diversas; cuáles se siguen utilizando y cuáles mantienen su vigencia. El Capítulo VI trata de la distribución del conocimiento etnobotánico en la población: diferencias entre hombres y mujeres y entre jóvenes y viejos, a partir sobre todo de los datos de la encuesta sobre saber etnobotánico. Por último, el Capítulo VII recoge el resumen de los resultados, la discusión sintética de todos los capítulos anteriores, y las conclusiones finales.

El vocabulario asturiano. Las citas textuales

El asturiano es, en general, fácil de entender para cualquier castellano parlante, incluso si no se está familiarizado con él. Los cambios en las desinencias de género, o la anteposición y cambio de los pronombres, no suponen en general grandes trabas para la comprensión. Por esta razón, se ha tomado la licencia de incluir abundantes anotaciones literales en asturiano, siempre en letra diferente (Avant Garde BkBt), que ilustran mucho mejor las explicaciones que una traducción al castellano, y además tienen un innegable valor lingüístico (Arenas, 2003). Se escribirán con ese tipo de letra todas las palabras y expresiones que pertenecen al habla local, coincidan estas o no con sus análogos castellanos.

Muchos de los términos empleados en Piloña son muy diferentes a los castellanos, en especial los que se refieren al medio local y a la vida rural; entre ellos, muchas palabras referentes a las plantas. Se ha intentado aclarar en el texto el significado de todas las citas literales.

El asturiano que se incluye en la tesis quiere ser una réplica fiel del lenguaje que se habla actualmente en Piloña. No pretende, pues, ser correcto según las normas de la Academia de la Llingua Asturiana, y ni siquiera ser asturiano “puro”, ya que los propios piloñeses mezclan continuamente el castellano y el asturiano en su lenguaje oral, debido a un proceso de aculturación bastante avanzado. El discurso de cada individuo incluye más o menos palabras y desinencias asturianas dependiendo del entorno en que vive, su edad, o su nivel de educación, por lo que tampoco es homogéneo el lenguaje de todas las personas. Por ello, se ha intentado respetar con total fidelidad las citas textuales obtenidas de la grabadora.

Tras cada cita textual o dato puntual se especifica con un superíndice el número de informante que facilitó el dato; en caso de ser más de uno, se cita primero al autor de la frase literal y luego a los demás por orden ascendente de números. Las palabras y expresiones asturianas muy comunes o generalizadas se escriben en asturiano, sin añadir ningún superíndice. En el caso de palabras específicas en asturiano que haya aportado sólo una persona, cuyo uso no está generalizado (aunque muy probablemente lo estuviera en el pasado), se indica también el informante con un superíndice.

Se incluyen entre comillas en el texto los dichos, refranes, canciones, etc., propios de la cultura local.

La ortografía en asturiano sigue las reglas de escritura dictadas por la Academia de la Llingua, cuando los vocablos o sus derivados aparecen en el *Diccionariu* editado por la Academia de la Llingua Asturiana (Anónimo, 2000). Se utiliza también como referencia el *Diccionariu Asturianu-Castellanu, Castellanu-Asturianu* de Sánchez Vicente (1996).

La grafía especial “ñ”, representa un sonido de “h” aspirada parecido a “j” castellana. Aparece en todo Asturias en la palabra “guañe”, que significa “niño, chaval”. Este sonido es además muy frecuente en la zona oriental de Asturias, como escalón intermedio entre la “f” asturiana y la “h” castellana; esta forma lingüística alcanza el oriente de Piloña (Sordo Sotres, 1995). Actualmente, sin embargo, el sonido “j” es muy frecuente en todo Piloña como parte de palabras tomadas del castellano; en estos casos, la transcripción se escribirá con la grafía castellana.

CAPÍTULO III. USOS TRADICIONALES DE LAS PLANTAS EN PILOÑA

Las plantas intervienen, de una u otra manera, en todas las facetas de la vida de una sociedad humana, y más directamente en el caso de una sociedad rural tradicional. Son las protagonistas de la agricultura, y de manera indirecta también de la ganadería, pues constituyen el alimento del ganado y se utilizan en la fabricación de herramientas, en la construcción de cuadras, en la delimitación de los pastos, y como cama para cubrir el suelo de la cuadra. Las plantas son el elemento básico de la alimentación humana, principalmente las cultivadas, pero en algunos casos también las silvestres. Producen madera para construcción, muebles y enseres, y leña como combustible. Algunas especies vegetales tienen propiedades químicas que fueron la base de la medicina y veterinaria tradicionales. Las plantas son materia prima de juegos y juguetes, e intervienen en dichos, canciones y refranes populares. Además algunas plantas tienen connotaciones simbólicas que entran dentro del campo de lo mágico o religioso: muchas de ellas se relacionan directamente con ciertas ceremonias religiosas y celebraciones festivas.

Este capítulo recorre detalladamente cada uno de estos campos de la vida tradicional. Ordena, de manera académica y por tanto artificial, todas las aplicaciones de las plantas que nos fueron referidas en Piloña. De esta manera pretende resumir y explicar la importancia del mundo vegetal para la cultura tradicional piloñesa, que, como veremos, abarca prácticamente todos los pormenores de la vida.

METODOLOGÍA ESPECÍFICA

El principal objetivo de esta tesis es la recogida y divulgación del saber popular de Piloña. Este capítulo y parte del siguiente están estructurados y redactados a grandes rasgos para su publicación como un libro. Por esta razón se han plasmado todos los conceptos, desde los más básicos ya recogidos en numerosas publicaciones precedentes hasta los datos etnobotánicos más originales. El lenguaje pretende ser lo más sencillo posible, manteniendo toda la rigurosidad y precisión necesarias. Toda la información es original y proviene de las entrevistas efectuadas durante el trabajo de campo, excepto cuando se especifica de otro modo.

El orden de los apartados intenta ser lo más progresivo posible, de manera que los datos que vayan apareciendo se entiendan bien en el contexto ya explicado en apartados anteriores. Se han insertado numerosas llamadas que refieren al lector a otros lugares del texto donde se explica información relacionada: se numeran los apartados para que la localización sea más sencilla.

En algunos casos es difícil decidir dónde incluir la información, como en el caso de los utensilios y herramientas. Estas se nombran y explican a medida que aparece su utilización en el discurso, y también se detallan los materiales utilizados para fabricarlas. Más tarde, en el apartado sobre carpintería dentro de los oficios tradicionales, se reúnen apuntes sobre su proceso de fabricación, y se resumen las maderas preferidas para cada implemento en una tabla común.

Como corresponde a un trabajo científico, los datos incluidos han sido filtrados según un criterio de fiabilidad que se ha creído conveniente. Como criterio general, una información que da un sólo informante, si no es muy conocido y la información muy coherente, no se menciona en el texto como resultado. Si son sólo dos informantes, o uno muy fiable, y cabe duda sobre la generalización de la información en el contexto cultural de Piloña, esta duda se hace explícita en el texto. Esto no quiere decir que estos datos se consideren falsos, puesto que hay muchos conocimientos que se han ido disgregando y cambiando con el tiempo hasta el punto de que ya no son compartidos por más de uno o pocos individuos, y otros conocimientos que llegan a través de los medios modernos, que nunca fueron parte del universo cultural de Piloña pero que quizá lleguen a serlo algún día.

Se consideran fiables los datos que aportan tres o más informantes, sean éstos habituales o no, y los datos ofrecidos por uno o dos informantes siempre que sean buenos conocedores de la cultura local (como nos demuestra el resto de la información que nos han ofrecido), y la información resulte coherente con el conjunto de los otros datos. Además, se consideran fiables las opiniones de un especialista sobre su especialidad: por ejemplo, la descripción de las piezas de un molino por parte de un molinero, aunque ninguna otra persona haya sido capaz de repetir el mismo dato. Se incluyen además los datos que si bien se han citado una sola vez en Piloña, se parecen o relacionan de algún modo con otros usos comunes o bien documentados en la bibliografía de Asturias y el noroeste de la Península Ibérica.

Tras cada expresión o idea original se indica mediante un superíndice la persona o personas que facilitaron la información en orden de número de informante (según la tabla de informantes principales, incluida en la Metodología General). También se cita al informante cuando aparece un término que sólo utilizaron una o dos personas; las palabras y expresiones frecuentes en Piloña se incluyen en letra especial, pero sin citar un informante. Se incluyen entre comillas las expresiones transcritas literalmente de una grabación, y las frases hechas, dichos, refranes y canciones copiadas también literalmente.

Para facilitar la lectura se nombra cada planta por su nombre vulgar más frecuente, aunque la nomenclatura es mucho más rica y compleja, como se puede ver en el Capítulo IV. Para obtener el nombre científico correspondiente a cada nombre vulgar, se puede consultar la tabla sinóptica que aparece al final de cada apartado, o bien el listado de nombres comunes más frecuentes que se incluye en la contraportada. En las tablas y en el texto se omiten los autores de los nombres científicos, y también las subespecies tipo si ninguna otra subespecie aparece citada en la tesis. Esta información se incluye el Anexo al final del texto.

En las tablas sinópticas de datos (ver como ejemplo la Tabla 7) se señalan los usos siguiendo el orden de explicación en el texto, y las especies por orden aproximado de más a menos citadas. En ellas aparece el nombre común tal como se incluye en el texto, el número de citas que corroboran cada uso, y los números de los informantes principales que han aportado ese dato. En la última columna se citan los trabajos etnobotánicos asturianos que corroboran el dato; se refieren a datos sobre toda Asturias (Junceda Avelló, 1987), Cangas de Narcea y Saliencia (García Vázquez *et al.*, 1993; Gómez Oliveros, 2002a, 2002b, 2003; Junceda Avelló, 1987), o la zona de Picos de Europa (Lastra Menéndez, 2003; Ortiz Viña & Lastra Menéndez, 2002). Para abreviar, las dos últimas citas se incluirán en la tabla con el primer apellido del primer autor.

Tabla 7. Ejemplo de tabla de datos

Nombre común	Nombre científico	Utilización	Nº Citas	Informantes	Bibl.
Celedonia	<i>Chelidonium majus</i>	Heridas	20	4,24,33,50,53,54,55,60,64,72,78,85,115,117,120,124,143,148,155	Lastra, 2003
		Verrugas	13	55,64,65,67,68,70,72,92,112,115,121,124,148	Lastra, 2003 Junceda, 1987
		Quemaduras	1	115	
Nogal	<i>Juglans regia</i>	Heridas	7	39,44,48,87,101,143,146	Ortiz, 2002 Junceda, 1987 Lastra, 2003
Llantén, planta del carril	<i>Plantago major</i>	Heridas	3	45,46	
Llanzuela	<i>Plantago lanceolata</i>	Heridas	1	60	
		Quemaduras	1	119	
Estrella del mar	<i>Plantago coronopus</i>	Heridas	2	117,120	Lastra, 2003
Árnica	<i>Arnica montana</i>	Heridas	2	26	Lastra, 2003
	subsp. <i>atlantica</i> ,				Junceda, 1987
	<i>Doronicum carpetanum</i>				

Una cita supone que una persona ha señalado que esa planta se utiliza para ese determinado uso; se señalará en la tabla el número de citas independientes (no se considera independiente la información recibida simultáneamente por varios miembros de una familia, por ejemplo).

El número de citas (cuarta columna) no se corresponde en general con el total de informantes citados en la quinta columna. Esto se debe a que no todos los informantes están numerados, sino sólo aquellos que aportaron 5 o más datos en total, y que se consignan en la Tabla de Informantes Principales (Capítulo II: Metodología). Esta columna pretende especificar el tipo de personas que corroboran un dato en concreto. De este modo, las dos columnas contienen información diferente: la primera, sobre el grado de generalización del uso o conocimiento, y la segunda sobre el tipo de informantes que lo aportaron.

Las plantas cuyo uso, por tan extendido, es obvio, a veces no tienen una lista de informantes, porque el dato procede sobre todo de la observación personal. Lo obvio no se menciona casi nunca explícitamente. Por esto mismo no se hacen tablas en el apartado de creencias y celebraciones, ya que es más lo observado que lo extraído de entrevistas.

1. AGRICULTURA

1.1. Introducción

La agricultura es un sector básico de la vida rural, en el que las plantas son absolutas protagonistas. Su estudio permite conocer la relación cotidiana de interdependencia de la sociedad rural piloñesa con su entorno vegetal. Conocer la dinámica y costumbres agrícolas de la zona, las herramientas y medios empleados y las características de las especies más valoradas es la clave para entender el trabajo diario ejercido por cada persona y unidad doméstica y su distribución a lo largo del año en el ciclo anual. Sólo conociendo el ciclo agrícola se puede entender la disponibilidad de ingredientes en la alimentación local. Además, en torno al trabajo agrícola y ganadero se crea un universo de conocimientos, vocabulario y costumbres, que son la clave para comprender todas las otras facetas de la cultura local: canciones, dichos y refranes, celebraciones, creencias...

Un estudio muy interesante sobre la etimología de muchos vocablos relacionados con la agricultura y comunes en el concejo se publicó en la revista *Piloña* (Longo Díaz, 1998).

Con el fin de ordenar el texto de manera lo más coherente y fiel posible a la realidad estudiada, se incluyen en este apartado de agricultura todos los datos sobre las herramientas y materiales utilizados para trabajar el campo, así como los medios de transporte utilizados para llevar las cosechas, y la infraestructura necesaria para su manejo y almacenamiento. Por la misma razón, no se tratan los forrajes cultivados y el mantenimiento de las praderas en este apartado sino en el de ganadería, pues aunque son formas de agricultura, su ciclo, cosechado y almacenamiento está estrechamente relacionado con el ciclo estacional ganadero, que es causa y consecuencia de la disponibilidad y el tratamiento de los forrajes.

El capítulo se ordena en tres grandes bloques. Se tratan primero los cultivos más extensivos, en los terrenos más amplios y alejados del hogar (las fincas). Seguidamente, se describen los cultivos arbóreos, y para terminar se presentan los resultados de un muestro de los huertos y jardines domésticos.

Historia de la agricultura en Piloña

La agricultura es un sector básico todavía hoy para la economía de Piloña. Muchas de las prácticas, técnicas y aperos que se utilizan en la actualidad son idénticos a los que se heredaron de los romanos. Sin embargo, el sector ha cambiado mucho a lo largo de la historia, principalmente en los tres últimos siglos, a raíz de la incorporación de especies americanas, tecnologías modernas, y la entrada en el mercado nacional y europeo.

Desde los tiempos medievales, el autoabastecimiento de las caserías se había basado en el trigo o escanda, mijo y panizo (Gómez Pellón, 1994), las castañas y avellanas, las manzanas y otras frutas, y algunas hortalizas. El ganado doméstico constaba de

pocas cabezas de animales variados: gallinas, conejos, cerdos, cabras, ovejas, vacas y caballos.

A finales del siglo XVII se introduce el maíz en Asturias, y posiblemente también las judías o fabes (Gómez Pellón, 1994). Este cultivo revoluciona todos los aspectos de la vida rural, desde los ciclos estacionales de las cosechas hasta la arquitectura popular: se instalan corredores en la fachada sur de las casas para poder secar el grano. Durante el siglo XVIII se generaliza este cereal, aunque los tributos se siguen pagando en escanda (Gómez Pellón, 1994; Martínez Vega, 1988). Al mejorar las comunicaciones con Castilla, se empieza a importar trigo castellano.

En torno a 1750 el *Catastro del Marqués de la Ensenada* (Martínez Vega, 1987) ofrece un recuento minucioso de la economía local. Se cultivaban entonces en Piloña principalmente escanda un año y maíz y fabes otro, alternándose sin descanso. Se dedicaban a estos cultivos casi 13.000 días de bueyes (db: unidad de medida de superficie variable según las zonas; en Llanes equivalía a unos 1.350 m² (Gómez Pellón, 1994). En terrenos más pequeños (200 db) hortalizas como ajos y cebollas, y lino. En las tierras de maíz se sembraba también alcacer (cereales inmaduros como forraje), y panizo (posiblemente *Setaria italica*) (Colmeiro, 1885). Había también terrenos dedicados a prado de siega y diente (17.000 db), bosques y matorrales (1.500 db), montes de roble y castaño, tierras comunes plantadas con frutales (castaños, avellanos, nogales, manzanos, perales, higueras, cerezales, guindales, nisales y pescales) y no frutales (robles, hayas, abedules, encinas, fresnos, álamos blancos, tejos y laureles), y tierras incultas. Los castaños ocupaban en total 10.604 db, los avellanos 700, los manzanos y nogales en torno a 300 cada uno, y los otros frutales mucho menos. El resto del terreno (200.000 db) lo ocupaban matorrales y peñascos, tierras incultas por su orografía que se usaba de pasto comunal, bosques de árboles no frutales y terrenos urbanizados.

A finales del siglo XVIII, según los "*Papeles del diccionario geográfico-histórico de Asturias*", se cosechaban en las cercanías de Infiesto 650 fanegas de pan, 3.800 de maíz, 420 de fabes, 900 de castañas, 70 de nueces, 380 de avellanas, 50 arrobas de pera, 200 de cereza, 180 de prunos (ciruelas), algo de lino y cáñamo, y 700 cántaros de sidra. Se criaban 680 corderos, 400 cabritos y 300 terneros. El pan va perdiendo peso en el mercado a medida que se abarata el grano importado de Castilla (Gómez Pellón, 1996).

La patata se introduce en la agricultura asturiana en torno al año 1.800 (Gómez Pellón, 1994). La economía de mercado se abre paso en Piloña y aumenta el peso del sector ganadero, con la paulatina reconversión de las tierras de labor en pastos. Es el siglo del crecimiento demográfico explosivo, y de la emigración masiva.

El siglo XX ha visto generalizarse las razas híbridas de ganado y las praderas artificiales, así como los forrajes importados. El maíz de consumo doméstico ha perdido mucha importancia debido al abaratamiento del trigo importado. Los años posteriores a la Guerra Civil, sin embargo, supusieron una cierta vuelta atrás en las técnicas y productos empleados en la agricultura, que las personas mayores aún recuerdan.

Evolución reciente

En los últimos años del siglo XX, principalmente desde los años 60 con la entrada de la economía de mercado primero, y en la Unión Europea después, las técnicas de trabajo y las especies cultivadas en Piloña, así como la superficie asignada a cada cultivo, han sufrido un cambio radical. Las personas mayores de Piloña, ahora jubilados, han vivido este cambio a lo largo de su vida y relatan, no sin asombro, cómo cambió todo en su medio desde que eran jóvenes.

El primero y quizá más impactante de estos cambios ha sido el progresivo abandono de los cultivos básicos para el autoabastecimiento alimenticio. Estos ocupaban los mejores terrenos por su orientación, pendiente y cercanía a los pueblos: “Hace 30 años, todos estos eriales eran maíz”¹⁵¹; “antes tou terrenu un pocu playáu había que sembralu: el maíz era pan, y les patates, y les fabes”²⁵; “les mejores finques eren pa sembrar, el otu pa dar hierba”⁸⁸.

Hoy estos terrenos están ocupados por prados de siega de los que aún se recoge hierba para el ganado, dejando abandonadas las fincas más lejanas y pendientes. Poco a poco estas últimas van siendo colonizadas por la vegetación pionera, empezando por el felechu (helecho: *Pteridium aquilinum*), la cotoya (tojo: *Ulex europaeus*) y los escayos (zarzas: *Rubus* spp.). Por otro lado, los prados hoy manejados como tales muchas veces no son atendidos por su dueño, sino cedidos por éste a un vecino que tiene ganado, que lleva el práu; esto se debe a la concentración de las explotaciones de ganado en pocas manos. Este proceso ha tenido lugar de manera paralela en otras zonas montañosas de Europa (Vogl-Lukasser & Vogl, 2001; Vogl-Lukasser *et al.*, 2002).

Los frutos secos, constituyentes más antiguos de la dieta básica del campo asturiano, se pudren hoy en gran parte entre el barro, olvidados por sus dueños, a quienes su recolección ya no trae beneficios. Ya no se plantan castañares más que para madera, ya pocos cuidan de les ablanares (avellanos cultivados); antes “no se perdía fruta, se cogía tou: cereces, piescos, prunos”⁵⁰...

Los huertos siguen presentes y comunes al pie de las casas en Piloña. Los atienden personas mayores, pero también los jóvenes, ya sea por ayudar a sus mayores o porque mantienen uno propio. La técnica de laboreo ha cambiado poco en este caso, pero sí es muy diferente la composición de especies que se encuentran hoy en los huertos. Las variedades antiguas cayeron masivamente en el olvido, y hoy se utilizan variedades comerciales, idénticas a las cultivadas en otros lugares de España y otros países. La aplicación de herbicidas y plaguicidas está universalmente extendida, ya que es opinión general que ahora hay más parásitos, antes “no había plaga de toda esta basura como ahora”⁹⁹. Entraron también muchas y muy variadas especies ornamentales a formar parte de los jardines, más sencillos sin duda hace cuarenta años, pero no menos coloridos.

Con la ayuda de los relatos de estas personas que vivieron otro tiempo, quizá podamos asomarnos a conocer el campo en que ellos se criaron. Nos cuentan lo que plantaban, cómo lo recogían, dónde lo almacenaban, cómo celebraban la cosecha, y cómo llamaban a todas aquellas cosas que constituía su mundo. Alguna de estas costumbres, nombres, dichos, aún se mantienen y conservan su sentido. Quizá no por mucho tiempo.

1.2. Herramientas, transporte y laboreo tradicionales

Preseos o herramientas

Los preseos o herramientas más comúnmente empleadas en los trabajos agrícolas son en general iguales o muy parecidas a las utilizadas en otras regiones próximas de España (Blanco Castro, 1996; Gómez Pellón, 1994), pero muchas veces tienen nombres asturianos o locales, y tienen también nombres específicos las tareas que con ellas se desempeñan.

Los mangos de los preseos se hacían principalmente en casa a partir de maderas locales, muy especialmente de ablanu (o parru: avellano silvestre). Este arbusto, por su abundancia y forma de crecimiento, provee un material muy adecuado para este efecto y fácilmente accesible. Además es suave para la piel y no hace daño: “ye lo que menos manca las manos”¹¹³; “ye ligeru, y con el sudor y la grasa de las manos, de trabajalu, apolilla poco”⁸⁸. También se pueden hacer de salgueru (sauce), o a veces de acebu, que tiene mucha tién (rompe con dificultad), y resulta especialmente suave a la mano para las herramientas de la fragua. Otras veces de castañu, o fresnu.

Los mangos que ahora se venden para las herramientas no son tan buenos: “yo no sé de qué son... de pino o... yo no sé de qué los hacen (...) mi hija aquél lu quita y pon otru de parru”¹¹⁵.

La herramienta en sí la hacía el ferreru. Añadía a la base de hierro una boca o filo de acero; a esto se llama calzar¹²⁴ la herramienta (azáu, fesoria).

Las más frecuentes de estas herramientas son:

- **Fesoria:** Azada. Para sallar (escardar).
- **Fesoria de sallar:** Azadilla. Más pequeña, de mango más corto.
- **Cortadera:** Pala cuadrada, plana, utilizada para remover el terreno
- **Traenta o traente, o pala de dientes:** Horca con tres dientes rectos. Para cargar y esparder (esparcir) el cuchu (estiércol); para hacer marallos (montones de hierba; ver 2.2. La siega), “pa cargar y descargar pacas de hierba, y echarlas en la tenada”⁸⁸.
- **Forcáu:** igual que la traente, pero de dos dientes. Para remover (solmenar) la hierba tras la siega, para que se seque (cure): “La hierba cura en la punta del forcáu: solmenándola”⁸
- **Garabatu:** Horca de 4 dientes curvos. “Pa sacar cuchu del carru”¹¹²; ahora, del tractor.
- **Angazu:** Es un rastrillo de madera que consta de un mango generalmente bifurcado que se inserta en la maza o travesaño con dientes de madera (ver Figura 11). “Para atropar, angazar o apradiar”⁸, es decir para recoger y amontonar la

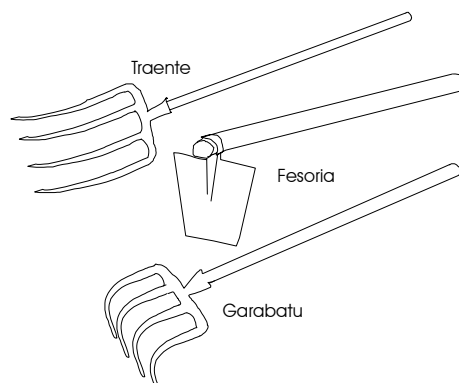
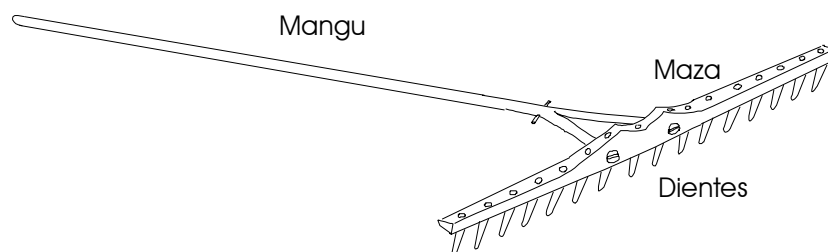


Figura 10. Varias herramientas

hierba segada, ya sea en verde o seca, o para espardela para que seque, e incluso para acarrearla a la espalda (llombu) hasta la cuadra: “pa llevar hierba encima'l llombu”⁸⁶. También servía para separar las castañas del ariciu o erizo. Se fabricaba artesanalmente en cada casa, y aún hay bastante gente que los sabe hacer, aunque ya pocos los hacen. El proceso de elaboración se detalla en trabajo de la madera (5.1. Angazos).

Figura 11. Angazu



El mangu del angazu, como en casi todas las herramientas, se hace generalmente de ablanu. La madera más indicada para la maza es la de fresnu que “ye una madera muerta (ver 5.1. Cualidades de la madera), pero ye buena dentro de las muertas, porque en primavera, cuando hay que angazar los campos para recoger la hojas de los árboles, está húmedo y el angazu sufre, por eso tiene que ser de una madera buena”⁸⁸. Se puede hacer también de castañu, pero se desgasta más rápido. Víctor explica que también es muy buena la madera de nogal: “muy valiente y muy ligera: pesa menos de la mitad que el fresnu”⁸⁸; pero al ser más cara y escasa es más raro su uso. Los dientes también pueden ser de cerezu, ya que “convién que sean duros”¹¹³.

Tan popular y frecuente es el uso de esta herramienta, que sobre ella se refiere una famosa historia extendida por varios lugares de Asturias (Sordo Sotres, 1992). Cuentan de una persona que fue a la ciudad (“de aquella dir pa Madrid era como dir pa Cuba”⁵⁰), y volvió muy fina fingiendo no recordar nada de la vida en el pueblo, ni siquiera lo que era un angazu. Pero cuando pisó los dientes de uno que estaba tirado entre la hierba, de forma que el palo vino a darle en las narices, exclamó “¡cago en l’angazu de Dios!”²⁵, poniéndose así en evidencia.

- **Guadaña:** Sirve para segar la herba y la pación o pasto para dar en verde al ganado. El mango de la guadaña se llama asta o astil, y consta de tres piezas: el eje o asta y dos manillas o manos.

El eje se hace normalmente de fresnu, aunque también puede ser de castañu (más ligero, pero quebradizo: “estilla primeru”²⁴), cerezal o ablanu. Ahora los venden de hierro, pero pesan más. Tiene que tener la medida del paisanu: el largo total del asta debe medir como desde la axila hasta la punta del dedo corazón, y de una manilla a la otra lo que del codo al dedo anular²⁴. Las manos se hacen de un trozo de madera que tenga la forma adecuada, no valen cuarteadas (rebajadas a partir de una pieza extraída de un cuarto de un tronco). Sirven las raíces de fresnu, o las ramas de nogal o faya (haya), que son más suaves, y mejores de trabajar²⁴.

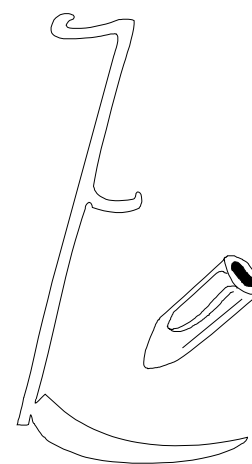


Figura 12. Guadaña y cachapu.

Otro instrumento imprescindible para el segador es el cachapu, un recipiente con un asa para colgarlo del cinturón y transportar la piedra de afilar. Tradicionalmente de madera de castaño^{58,138} aunque ahora los hay metálicos; no se han visto en Piloña cachapos de hueso, como se hacen en otras zonas (Pardo de Santayana, 2003).

- **Foz hoce, segota o segaña:** Hoz. ,Servía para eliminar arbustos o zarzas de las lindes o de los cultivos “pa cortar caños o escayos”³³, y también para cortar el maíz (ver apartado 1.3). Otra variante era la escarcha, que llevaba un mango largo con una foz al final y se usaba para tirar los palos secos de los árboles para utilizarlos como leña⁶⁸. Antiguamente, lo que se hacía era “recortar un pedazu de la guadaña que ya no valía, y sacábase, y se clavaba en aquel (mango), y ya servía de hoce”³³. Estrictamente, se llamaba segaña a ésta reciclada, y hoce o segota a la comprada, que “ye ya de hierro”⁶⁴.
- **Hachu o azáu:** Hacha. Servía para cortar madera, para todas la aplicaciones, incluido el primer paso de la fabricación de madreñes (calzado de madera).
- **Pértiga o piértiga:** Era una vara de ablanu bien larga (habíaes de 6 brazaes, para llimir o recoger manzanes, y 9 brazaes para les castañes)⁸⁸. Una cosadiella (adivinanza) dice “cabe en un puñu y non cabe en un horru, ¿qué ye?” la pértiga¹²⁴.
- **Gabitu:** Vara también de ablanu, algo más corta que la pértiga, y con un gancho o forquetu en el extremo. Era mejor que el gancho procediera de la misma vara torcida en la base que de una ramificación lateral, porque estos últimos son esgayaizos: se desgajan más fácilmente⁵⁰. Se utilizaba para alcanzar las ramas y acercarlas para recoger castañes, ablanes, nueces, fruta, etc. En Piloña, y en otros lugares de Asturias (Gómez Oliveros, 2002b) se vendían buenas piértigas y gabitos en los mercados a principios de otoño.

Tabla 8. Preseos

Nombre común	Nombre científico	Utilización	Nº Citas	Informantes	Bibliografía
Ablanu, parru	<i>Corylus avellana</i>	Mangos	8	35,69,88,112,113,115,140	Gómez Oliveros, 2002; Ortiz, 2002
		Angazu: mangu	4	24,112,113	Lastra, 2003; Ortiz, 2002
		Guadaña: asta	1	140	
		Pértiga, gabitu	3	10,33,50	Gómez Oliveros, 2002; Lastra, 2003
Fresnu	<i>Fraxinus excelsior</i>	Angazu: maza	8	24,33,88,112,113,140	Ortiz, 2002; Lastra, 2003
		Guadaña: asta	4	24,25,33,140	Ortiz, 2002; Lastra, 2003
		Mangos	1	25	Ortiz, 2002; Lastra, 2003
Salgueru	<i>Salix atrocinerea</i>	Mangos	4		
Acebu	<i>Ilex aquifolium</i>	Mangos	2	50,69	
Castaño	<i>Castanea sativa</i>	Mangos	1	69	
		Guadaña: asta	1	24	
		Cachapu	2	58,138	
Nogal	<i>Juglans regia</i>	Angazu: maza	1	88	
		Guadaña: asta	1	24	
Cerezu,	<i>Prunus avium</i>	Angazu: maza	1	113	
cerezal		Guadaña: asta	1	24	
Faya	<i>Fagus sylvatica</i>	Guadaña: asta	1	24	

Cestos

Para las distintas tareas agrícolas se utilizaban en Piloña cestos de diversos tamaños, materiales y diseños, cada uno con su nombre específico y su utilidad. La manera de fabricarlos a partir de los distintos materiales se explicará en el apartado 5.2. Cestería.

Básicamente, según los materiales de que están hechos, muy en relación con su tamaño y uso, se dividen en tres grandes grupos:

Los cestos hechos de banielles: tiras finas de madera de ablanu (avellano silvestre), obtenidas a base forgar (abrir longitudinalmente) palos de cierto grosor. Son característicos del noroeste peninsular (Kuoni, 1981). Se consiguen cestos grandes, duros y cerrados, que permiten transportar y almacenar materiales de grano fino. Hay varios tipos:

- **Macona o macana:** Cesto de boca circular, formada por una vara de avellano delgada. La vara se abre por la mitad a lo largo (fiéndose) y se coloca en el borde del tejido de banielles, pinzándolas. Se ata a las paredes del cesto con tiras finas de madera llamadas ataúres. Es el cesto más grande: tiene medio metro de alto o más, y no lleva asa. Se usa para cebar el ganáu; o para acarrear pación^{98,138}. También para ir almacenando les castañas en la recogida⁵⁰.
- **Maniega:** De igual hechura que la macona, pero plana, abierta y bajina, (de unos 20 cm de altura), y de boca ovalada. Lleva dos ases (asas) que sobresalen por encima del aro de la cesta. Sirve pa llevar comida al campu^{85,138}; la colocaban las mujeres sobre la cabeza, ajustada con un trapo cosido en forma de aro llamado rodiellu (ver la explicación más abajo, en “gavia”).
- **Canastra:** es otro modelo alargado, parecido a la maniega, sin ases^{8,33,132}. Se usaba también para la pación, y para el maíz. Los nombres de las tres se confunden y se mezclan a menudo.
- **Cestu carreteru:** Lleva en el borde un aro de ablanu circular sin abrir; les banielles (tiras de madera) de la pared rodean el aro y se someten (se sujetan bajo el tejido) al otro lado. Lleva una o dos agarraeres en dos zonas donde queda libre el aro. Los hay de muchos tamaños, pa patates, pa cebolles... pa en casa¹³⁸. Sirve para recoger y transportar los productos del campo, en general.
- **Banastra:** Llevaba dos alas para atarla a los flancos del burro; ya no se ven. Era la más grande⁸⁸. Hay quien llama banastres a les banielles, con lo que la confusión aumenta.
- **Sementeru:** Cesto pequeño con un asa arriba, que se llevaba colgáu⁵⁰, para meter les castañas según se recogían del suelo (apañar o atropar castañas).
- **Cestu de pescador:** Cesto pequeño con forma piramidal truncada y cerrado arriba con una tapa de madera con una hendidura por donde meter los peces¹³². También se puede hacer de cuernapuya (arraclán); saca baniellinos muy guapos, de madera amarillo¹⁴⁶.
- **Cestos de a copín:** Cestos pequeños, rectangulares, con una baniella como asa central, o con dos ases laterales: se usaban para ir al mercáu¹³². Se llaman así porque contenían aproximadamente una medida de volumen tradicional llamada copín.

También de ablanu, pero esta vez de varas más finas (verdasques) y enteras (sin forgar) se hacen otros dos tipos de cestos, más fáciles de fabricar y muy duros, aunque de tejido más laxo.

- **Sardu o xardu:** Cesto ovalado, bajo, de base rectangular, hecho de verdasques sin pelar. No lleva asa, se coge por el orillu o trenzado del borde. Sirve para llevar sardados de pación al llombu (a la espalda)^{112,138}.
- **Gavia:** Es igual que el sardu pero más grande. Generalmente se deja una parte de la paredes de la gavia sin tejer, sostenida por el armazón vertical de varas^{64,98}. Se utiliza para lo mismo: “traís una gavia de pación, y cebabes una vaca o dos... traís unes cuantes, pa poder cegar les vaques, y en llombu había que traer todo ello, fía. Yo traíalo puesto en la cabeza. Hacíamos un rodiellu con tela así enroscada, cosíámoslo al final, ponía el rodiellu en la cabeza, agarraba el sardu, mangábalo pa arriba, y a Dios Gracia mira...”⁶⁴. Hay zonas en que no se distingue sardu de gavia.

Y por fin están las cestas hechas de vares de bimbla o salgueru (sauces), normalmente pulgáes (descortezadas). La elaboración de este tipo de cestas estaba tradicionalmente en manos de los gitanos, que venían de pueblo en pueblo con ellas para venderlas o cambiarlas por alguna cosa. Al faltar los gitanos, algunos aprendieron a hacer también este tipo de cestas^{7,29}. Hay muchos modelos, algunos de los cuales se mencionan con frecuencia:

- **Cesta de gitana:** es el modelo más frecuente, con el fondo redondo u ovalado, y paredes rectas hacia fuera.
- **Cuartillu:** para atropar castañes. Lleva un asa por arriba.
- **Cesta de maleta**¹³⁸: hecha de rames de bimbla fendíes a la mitad. Tiene hechura rectangular, con una tapa que encaja perfectamente. Se utilizaban para llevar al mercáu.
- **Huevera:** más pequeña, de boca más estrecha que el centro de la cesta; normalmente con un asa en medio

Tabla 9. Cestos

Nombre común	Nombre científico	Utilización	Nº Citas	Informantes	Bibliografía
Ablanu, ablanar	<i>Corylus avellana</i>	Cestos de banielles	10	8,33,50,85,88,115,131, 132,138	Lastra, 2003
		Sardu o xardu	8	8,33,50,60,112,138,140	Lastra, 2003
Castañu	<i>Castanea sativa</i>	Cestos de banielles	2	85,138	
Bimbla, blimba, bimbla amarilla	<i>Salix alba</i> , <i>S. fragilis</i>	Cestas “de gitana”	14	25,29,48,60,61,85,101, 124,130,137,138, gitana experta	Ortiz, 2002; Lastra, 2003
Salgueru	<i>Salix atrocinerea</i>	Cestas “de gitana”	3	7,85, gitana experta	
Cuernapuya	<i>Frangula alnus</i>	Cestas “de gitana”	1	46	Ortiz, 2002; Lastra, 2003

Cuerdas y atadijos

Los vegetales fibrosos con que se elaboran tradicionalmente las cuerdas en la España mediterránea (esparto, albardín, retama, escobas) no crecen en Asturias, por lo que aquí se recurría a fibras de origen animal. “Hacínles de setes de caballo (pelos de crin), y de las colas de les vaques, había un paisanu que se dedicaba a ellu, que yo era muy pequeño y no me doy idea de eso. Ponían un forcáu (palo en horquilla) pa tensar, y el aparato aquel iba dando vueltas, pa hacer como cuerda, pero delgaes. Y después unían tres, cuatro cuerdes de aquellos delgaínes, unínles, y hacían una más gorda. Pa sogues”³⁵. Aún se conservan algunas de estas cuerdas, muy fuertes y ásperas al tacto^{88,117}.

En Piloña se cultivó el cáñamo (*Cannabis sativa*), y posiblemente se utilizó para hacer cuerdas como en otros lugares del norte peninsular (Blanco Castro, 1998; Sánchez Sanz, 1994); no queda recuerdo de esta actividad. El único material vegetal de que nos hablaron que ocasionalmente se reunía en cuerdas es el oliciu, una yerba muy apreciada que crecía en el monte y se ataba en cargues para echarla de comer al ganáu⁸⁸ (ver 2.4. El monte).

Era además muy frecuente el uso de verdasques o añales (ramas verdes del año) de algunos arbustos flexibles (bimbla, salgueru, ablanu) para hacer cibiellles: una especie de cuerda que se obtiene retorciendo la verdasca sobre sí misma hasta que se puede doblar sin romper. De la misma manera se retuercen sin romper los tallos maduros del belortu, bilortu o bilortera. En Picos de Europa, Lastra (2003) recoge el siguiente dicho, que alude a la educación infantil: “los rapaces y los belortos hay que retorcerlos de chicos”.

Tabla 10. Cuerdas y cibiellles

Nombre común	Nombre científico	Utilización	Nº Citas	Informantes	Bibliografía
Oliciu	<i>Molinia caerulea</i> subsp. <i>arundinacea</i>	Cuerdas	1	88	
Blimbar, bimbla	<i>Salix alba</i> , <i>S. fragilis</i>	Cibiellles (atadijos)	10	8,24,25,48,61,88,101,112,124,138	
Salgueru machu	<i>Salix atrocinerea</i>	Cibiellles (atadijos)	2	50,89	Gómez Oliveros, 2002b
Ablanu, parru	<i>Corylus avellana</i>	Cibiellles (atadijos)	5	8,50,69,88,138	Lastra, 2003
Bilortu, belortu, bilortera	<i>Clematis vitalba</i>	Riestras maíz	8	8,25,29,46,48,60,61,69	Lastra, 2003; Gómez Oliveros, 2002b
Xuncia	<i>Cyperus longus</i> subsp. <i>badius</i>	Riestras ajos	9	29,46,50,58,88,101,117,124,137	
Espadaña	<i>Phormium tenax</i>	Riestras ajos	2	7,8	
	<i>Sparganium erectum</i> subsp. <i>neglectum</i>		1	137	
	<i>Iris pseudacorus</i>		5	24,48,88,101,117	

Sólo se puede encibiellar estando la luna buena (menguante), pues, todos aseguran, si se intenta hacer en creciente la verdasca se romperá (ver 5.1. Cualidades de la madera, y Capítulo IV. Efectos del ciclo lunar). Con les cibiellles se reforzaban (embelortaban) las riestras de maíz, se ataban los tallos de maíz sobrantes (ver 1.3. Las fincas- La cultura del maíz), y se amarraban las cargas de leña (ver 4.2. Cocina). También se hacían anillas (molles) de madera anudada que se empleaban como eslabones de las cadenas que ataban al ganado (ver 2.3. La cuadra) o para unir el

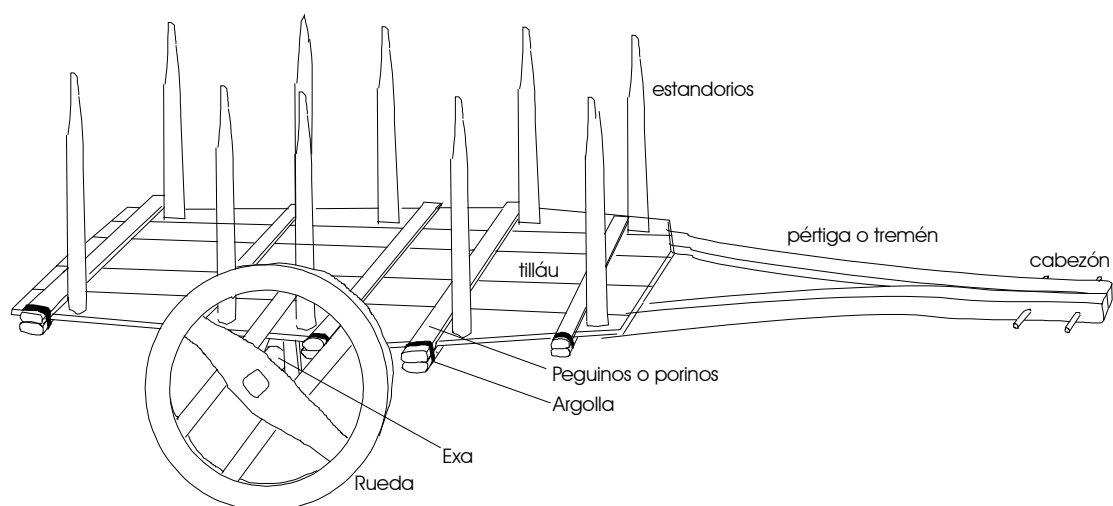
arado al yugo (ver más adelante). Otros materiales más blandos, pero tenaces, que se utilizaban para atar o reforzar las riestras de ajos y cebolles, eran la xuncia y la espadaña (ver 1.5. Huertos- Recolección y almacenamiento).

Transporte de cargas

El carru del país

En aquella época no se escuchaba el ruido del tractor en el campo, sino el canto del carru del país. Construido en su totalidad de madera, a excepción de las llantas de hierro, el carru tradicional era herramienta insustituible para cargar la cosecha, hierba, cuchu, rozu, leña o incluso tejas por los empinados caminos. La estructura básica son dos pértigas longitudinales montadas sobre dos ruedas, y cubiertos de una plataforma rectangular. Las pértigas convergen en el cabezón (extremo delantero), donde se ata el xugu o yugo, soportado normalmente por una pareja de vacas.

Figura 13. Carru del país; basado en Gómez Pellón (1994).



La mayor parte de las piezas del carru eran de roble, aunque el tilláu o plataforma se podía hacer de castaño^{83, 88, 138}.

- Pértigues o trémén: ejes longitudinales, paralelos bajo el tilláu, que se doblan hasta unirse en el cabezón.
- Peguinos o porinos: Pares de ejes (uno encima de otro) transversales, que encajan a ambos lados en las pértigues. Cada par de peguinos está unido por una argolla de hierro en cada extremo.
- Tilláu: plataforma de tablas dispuestas longitudinalmente, soportadas arriba y abajo por los peguinos.
- Pértigu, o cabezón: prolongación delantera donde se enganchan las vacas; a ella va enganchado el tentemozu, para dejar el carru en pie al soltar las vacas. El sogaderu y les oreyes son piezas que permiten amarrar el yugo o xugu.
- Forcáu o forcón: Varas en forma de “v” para llevar hierba sobre la pértiga.

- Funeres: tornos (pequeños palos encajados en la madera) que sobresalen por debajo de la plataforma para amarrar sogues (cuerdas) a ellos.
- Estandorios: palos en forma de poste que se ajustan sobre les pértigues o ejes longitudinales, para llevar leña u otras cargas voluminosas. Van encajados en les estandoreres, agujeros verticales en la pértiga.
- Escriptia, esquirpia o sardu: Paredes desmontables de cierre del carro, para transportar objetos sueltos y pequeños (manzanas, panoyes...) Se hacía trenzando varas de ablanu sobre ejes verticales de castañu o ablanu.
- Rabera o escalera: prolongación en forma de escalera de mano para llevar más hierba por la parte trasera del carru.
- Exa: eje de las ruedas. Era normalmente de fresnu, aunque también se hacía de faya o cerezal. Tiene que ser de madera cuartíu⁸³, es decir obtenido de una sección de tronco dividido en cuatro, porque si se hace con el corazón del tronco se parte más fácilmente. Sobre él se apoya la pértiga, reforzada con la sopértiga.
- Trechories: Cuatro cuñas de madera que servían de sistema de freno al carro cuando rodaba cuesta abajo. Atravesaban la pértiga verticalmente y se sujetaban con un torno transversal por encima de esta, a ambos lados de la sopértiga. Una de las dos trechories va fija por medio de una cuña o apretón, y la otra cuenta con un sistema de hierro con un tornillo (torno) que la aprieta contra la exa o eje de las ruedas cuando se necesita frenar el carro.

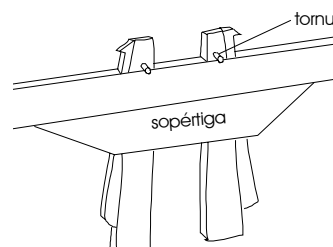


Figura 14. Trechories; basado en Delgado (1988)

Les trechories debían hacerse de una madera más blanda que la exa, para que ni se desgastara la exa ni se calentaran demasiado las piezas. Eran normalmente de cerezal o de xabugu (saúco). El roce de les trechories contra la exa hacía que el carru “cantara”; al ser cuartíu, cuando va cantando, cambia de voz porque no suena igual la parte interior del tronco que la más superficial⁸³. Para que no se calentaran y ardieran la exa y les trechories, se engrasaba ésta con una corteza de tocino, o grasa de vaca. Antes del invento de les trechories, controladas por un tornillo metálico, lo que se hacía era meter una cuña de madera con una maceta grande; a esto se le llamaba “enmorenar el carru”⁸⁸. Además, si la pendiente era muy pronunciada o el carru iba muy cargado, se ponía “la retenida”: una segunda pareja de vacas encadenadas al carru desde atrás.

- La rueda del carru es de madera y hierro. Lleva un eje principal llamado moil, en que se insertan los extremos de la exa, que va herrado con cuatro argollones o abrazaderes transversales y sardinetes longitudinales. La exa va apretada con cuñas llamadas llaves. Perpendiculares al moil van les rejes o reyes. Dos piezas semicirculares, les

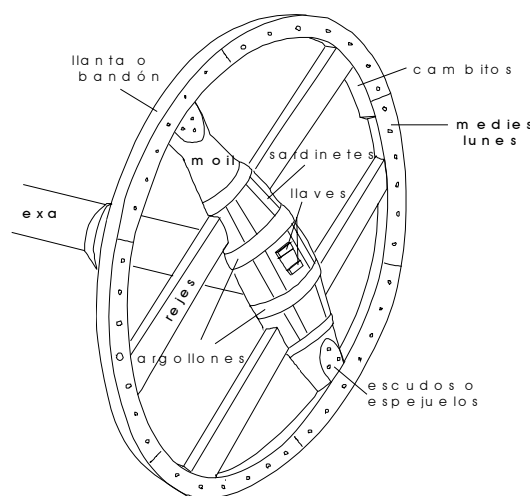


Figura 15. Esquema de las ruedas del carru

medios lunes, van encajadas en la llanta o bandón y sujetas a trinquetes o remaches; dos escudos o espejuelos de hierro van remachados al moil. En la cara interior de los medios lunes van insertos los cambitos, seis piezas en cuña hacia el interior de la rueda.

Para guiar y apresurar a los vaques, el paisanu llevaba siempre en la mano una guía, guiada o guiyada de ablanu, con punta de hierro, llamada “obreru”⁸⁸.

Con el tiempo, la llegada de la tecnología moderna y la mejora de los caminos (junto con la falta de necesidad de acceder a los peores terrenos) el modelo original de carro fue variando, pasó a tener ruedas con radios, las llantas pasaron a ser de goma y los ejes de hierro, y la caja fabricada en serie; aún se utilizan habitualmente varios de estos modelos de carretón, tirados ahora por caballos.

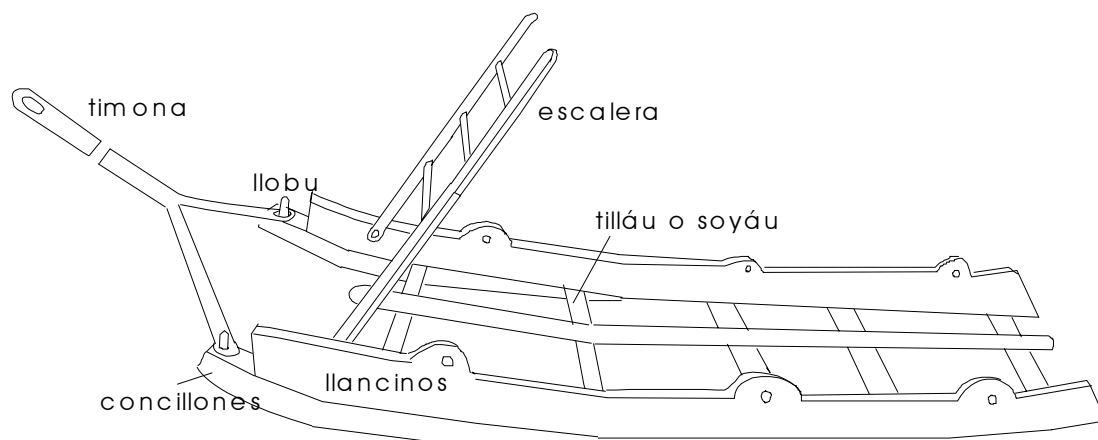
El rametu

En los lugares y ocasiones en que el carru era demasiado grande o pesado, se recurría al rametu, de estructura parecida pero sin ruedas, que se llevaba arrastrando (al rastru⁸): “En muchos sitios era el camín estrechu y el carru no cogía. Tonces... pa'l carru tenían que ser dos parejas, y en muchos sitios tres. En un rametu d'esos, una pareja ya lo arrastraba p'arriba”⁵⁰.

El rametu se compone de dos llancinos o maderos paralelos que arrastran sobre el terreno, sobre los cuales se coloca una plataforma llamada tilláu o soyáu. Los llancinos deben ser de madera dura, normalmente de faya o de roble. El tilláu se hacía de castaño. En la parte delantera de los llancinos se colocaban dos piezas más como refuerzo, los choncillones, también de faya o roble.

Sobre cada choncillón se insertaba un pasante llamado llobu, en el que se enganchaban los extremos de la timona, una vara abierta en horquilla (forcada al mediu), que lleva en el otro extremo el soguéu donde se amarra la pareja de vacas. Tanto la timona como la escalera que lleva detrás, igual que el carru, para cargar un “rametáu de yerba” se hacen de fresnu, que “tié más tiez” (resistencia a la ruptura).

Figura 16. Esquema de un rametu; basado en Delgado (1988).



El barnón

Para cargar leña, o tierra, había una variante parecida con paredes hechas de ramas jóvenes entretejidas: “El barnón, ye apaecíu al rametu, solamente que él va cerráu, texíu como los xardos, texendo verdasques así en redonu. Entonces no llevaben vara, enganchábense ellos a una cadena, con una xebilla”⁵⁰. El material preferido para las paredes del barnón es, como en el caso del carru, varas de ablanu.

El barnón se utilizaba en los prados y fincas muy pendientes para devolver la tierra a la parte alta (la suara), pues de otra manera la erosión acabaría con el suelo fértil. El sistema de vaciado era lo más trabajoso, pues había de volcarlo: “Pa socupalu había que voltialu (...) llegabes a la suara co la tierra, y entonces tenís que coger por baxu, pol llancín, de dos, y entornar la tierra pa arriba”⁵⁰.

Tabla 11. Transporte de cargas

Nombre común	Nombre científico	Utilización	Nº Citas	Informantes	
Fresnu	<i>Fraxinus excelsior</i>	Eje del carro	4	35,38,58,88	Gómez Oliveros, 2002b
		Vara del rametu	1	50	
Ablanu	<i>Corylus avellana</i>	Paredes del carro	4	8,83,88,138	
		Paredes del rametu	2	32,50	Ortiz, 2002; Lastra, 2003
		Guiada (vara)	2	88,138	
Roble	<i>Quercus robur</i> (Q. <i>petraea</i>)	Estructura del carro	5	35,83,88,138	Gómez Oliveros, 2002b
		Ejes del rametu	1	50	
Cerezal	<i>Prunus avium</i>	Eje del carro	2	88,138	
		“Frenos” del carro	2	83,138	
Faya	<i>Fagus sylvatica</i>	Eje del carro	2	83,138	
		Ejes del rametu	2	33,50	Ortiz, 2002; Lastra, 2003
		“Frenos” del carro	1	135	
Castañu	<i>Castanea sativa</i>	Plataforma del carro	1	88	
		Plataforma del rametu	1	50	
		Paredes del carro	1	138	
Xabugu	<i>Sambucus nigra</i>	“Frenos” del carro	1	88	Gómez Oliveros, 2002b

Laboreo tradicional

La mecanización del trabajo de la tierra ha sido quizá uno de los mayores avances del siglo XX en el campo asturiano. Hoy hace falta un esfuerzo de imaginación para pensar en el trabajo del campo sin tractores. “Antes eras esclavo”⁵⁰; Manolín recuerda cómo se trabajaba la tierra “va cincuenta años”:

La sementera se hacía por abril y mayo: “En mayo, el agua tras el aráu”¹⁰³. Espardíase el cuchu (estiércol de vaca) con la traenta. Después arábase (o “binábase”), y se espolvoreaba cal antes de revoltealu. Rastrábase (con la grada) y rozábase col rollu (ver más abajo), pa allanalu después de arar; pero dejaba unos terrones que había que mayar. “Y epués ya se sembraba, y ya nacía el maíz, o les patates, o lo que fuera”⁵⁰.

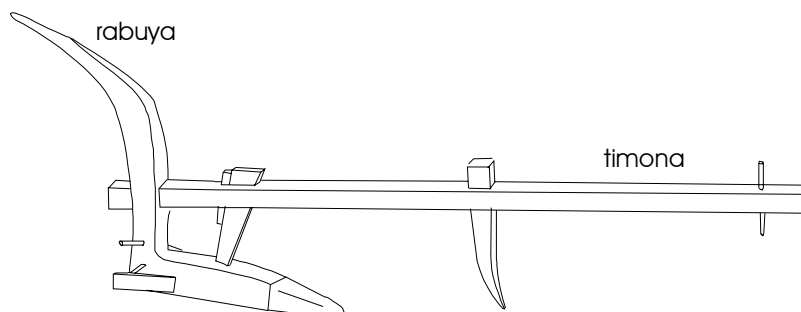
La primera labor era el abonado, realmente providencial, pues “Dios puede munchu, pero más puede el cuchu”¹⁵². Cuchábase en marzo o abril, con estiércol mezclado con el material vegetal que constituía la cama del ganado (el rozu o estru; ver 2.3. La cuadra). También servían de abono los restos de los erizos de las castañas (ver 1.4. Castañares). Se abonaban las tierras de cultivo y los prados; el cuchu se subía en carru, cuando era posible, o si no en rastrón, o a hombros en un sardu (ver más arriba, Cestas). Se repartía en montones por toda la tierra, que luego se esparcían. Ahora se

utilizan cisternas que riegan con cuchu líquido; además “Ahora ya se mucha poco, porque los animales duermen fuera”²⁹; esto se debe, comenta el Rollu, al cambio de clima, que permite evitarse el trabajo de mantener a los animales en la cuadra, cebarlos, limpiar la cuadra, etc.

Las vacas eran la principal fuerza de trabajo. “Les vaques tiraben del llaviegu (arado romano), les probes, siempre trabajaren, fueren una compañía del hombre...”¹²⁴. El yugu o xugu se hacía de madera de fresno, que es dura y no rompe. Las vacas se unen al xugu con cornales o correas de cuero, y al cabezón del carru con cuerdas llamadas soguéu. El xugu lleva, además, les mullies (pieza de cuero sobre la cabeza de la vaca, bajo los cornales), de las que cuelgan los mosqueros o mosquileros (tiras de cuero sobre los ojos que espanten las moscas). Por encima llevan les melenes, pieles de cabra, oveja u otro animal, para evitar que los cornales y les mullies se dañen con la lluvia^{88,138}.

Los sistemas de arado fueron cambiando de uno a otro modelo hasta la aparición del tractor. El más antiguo que recuerdan las personas más mayores (Rogelio, 75 años; Pancho, 83; José Luis, 73) es el llaviegu o llabriegu, muy parecido al arado romano (Alvargonzález, 1908), con casi todas las piezas de madera: básicamente la timona, vara larga donde se engancha la vaca, y la rabuya: pieza por la que dirige el arado el paisano⁵⁸. De hierro llevaban el sechorio y la reya⁵⁰. “y después vino uno más moderno, que se llamaba el aráu inglés, que llevaba un hierro más (...) Era de a pie, también, pero ya llevaba una rueda”³³. Las piezas de madera del arado eran de llombrera, fresno o faya⁵⁰.

Figura 17. Llabiegu; basado en Gómez Pellón (1994).



El xugu iba enganchado al llabiegu con cadenas, que antiguamente se hacían de anillas o malles de madera^{88,124,138}, que podían ser de ablanu, salguero o roble, y se llamaban manal¹³⁸ o podrella⁸⁸. Había que recoger las varas en invierno, cuando tienen poca savia, y con luna buena (menguante), porque si no partían al retorcerlas (ver Capítulo IV: Efectos del ciclo lunar); cada vara se retorció sobre su propio eje, para poder doblarla sin quebrarla, y luego se anudaba formando un eslabón de la cadena⁸⁸.

Debido a la accidentada orografía del concejo, muchos terrenos eran muy pendientes. Con el paso de los años la tierra se iba amontonando en la parte baja del terreno y se perdía de la parte alta. Por eso, había que remontar la tierra desde un surco hecho en el límite inferior del terreno, cargada en el carru o en el rametu, hacia una zanja en la parte alta de la tierra, que llamaban suara o xuara⁸. Esta labor se llamaba terrar¹¹⁷. Hecho esto se empezaba a binar o arar: a la vuelta, la vaca más próxima al surco anterior tenía que ir por encima de éste: de esto se ocupaba un niño, el candeleru, que iba por delante con les vaques mientras el adulto manejaba la timona⁸.

Después de arar, había que rastrar el terreno con la grada, plataforma con pinchos de hierro para allanar el terreno y romper los bloques de tierra. Encima de la grada se ponían piedras, o incluso gente. También para esto servía el rollu, que estaba formado de un cilindro o rodete de “madera duru” de fresnu o manzanal, agujereado en tres planos, con pasantes de hierro: “lleva tres corries de dientes”. En ambos extremos, un eje de hierro va encajado en un soporte o cuallu también metálico, atornillado al llancín o marco basal de un cajón o cuadru de madera de castaño que cubre el rodete (ver la Figura 18)

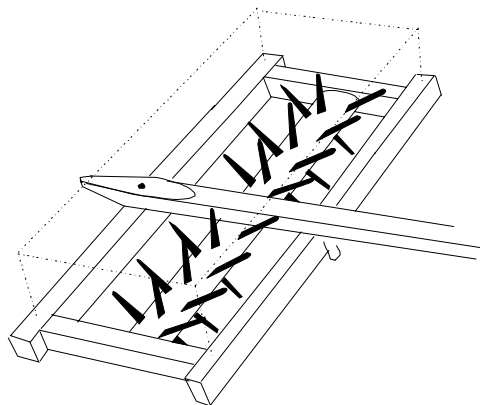


Figura 18. Esquema de un rollu; basado en Gómez Pellón (1994).

Del extremo anterior del cuadro sale una vara a la que se enganchan una o dos parejas de vaques. Encima del cuadro “va la gente sentáu (...) porque había tierra durísimo, durísimo”⁵⁰. Y después, sobre todo en algunos terrenos se golpeaban los terrones con un mayu, que era una tabla de madera con mango, de unos 40 cm. de lado, “planu por baju”⁵⁰, también de manzanal o fresnu.

Tabla 12. Laboreo tradicional

Nombre común	Nombre científico	Utilización	Nº Citas	Informantes	Bibliografía
Fresnu	<i>Fraxinus excelsior</i>	Yugo	4	35,58,83,130	Ortiz, 2002; Lastra, 2003 Gómez Oliveros, 2002b
		Arado	2	33,50	
		Rollu (rodillo)	2	50	
		Mayu (mazo)	1	50	
Ablanu	<i>Corylus avellana</i>	Arado: cadena	3	88,124,138	
Roble	<i>Quercus robur</i> (Q. <i>petraea</i>)	Arado: cadena	1	138	
Faya	<i>Fagus sylvatica</i>	Arado	1	50	
Castañu	<i>Castanea sativa</i>	Rollu (rodillo)	1	50	
Pumar	<i>Malus domestica</i>	Mayu (mazo)	2	35,50	
		Rollu (rodillo)	1	50	
Salgueru	<i>Salix atrocinerea</i>	Arado: cadena	1	124	
Abedul	<i>Betula alba</i>	Arado	1	50	

1.3. Las fincas

En Piloña se llama finca a cada fragmento de terreno manejado para el cultivo o para la obtención de pastos. Las fincas generalmente rodean a cada núcleo de viviendas, y se sitúan en las partes más llanas y propicias para el cultivo. Buena parte del trabajo anual de los vecinos del concejo transcurre en este ámbito, donde se cultivaron los alimentos más importantes y que ahora está dedicado en su mayor parte a los pastos y los cultivos forrajeros (ver 2.2. Forrajes y pastos).

Los cierres de las fincas

Una de las principales características de las fincas es que están claramente delimitadas por una muria o muro de piedra, por líneas de arbolado y arbustos espinosos (sebes), por vallas de madera, o cualquier combinación de estos tres elementos. En general las fincas no son muy grandes y, a veces incluso pertenecen a varios dueños. Los límites se establecieron desde antiguo para acotar el terreno de cada uno, y también para evitar que el ganado entrara en ellas cuando pasaba por los caminos hacia los prados. Hoy se acotan los prados con alambre de espino y llendadores (pastores) eléctricos, muchas muries están casi en ruinas, y muchas sebes han crecido demasiado, pero en general la estructura se mantiene. Estos límites entre fincas llevan trabajo, hay que saber hacerlos y mantenerlos, y son importantes como hábitat de muchas especies de árboles y arbustos, y de hierbas ruderales. La construcción y mantenimiento de estos cierres es en general competencia de los hombres de la familia.

Portielles y reyones

La vía de entrada a la finca debía ser suficientemente amplia para poder entrar el ganado, y suficientemente alta y recia para que no saliera. La solución era una estructura de madera, que podía ser de cualquier árbol pero generalmente se hacía de castaño porque ye lo que más dura¹¹⁷. Hay varios modelos de "puerta", dos de ellos son los más frecuentes.

- La portiella era en su origen una estructura rígida que se abre por unos goznes, como una puerta. Las más antiguas giraban sobre ejes de madera encajados en un poste también de madera; últimamente la mayoría de las portiellas se hacen con palos unidos con alambre y se sujetan con una cadena o una cuerda.
- Reyonal¹¹⁵, carril¹¹⁷, o uxieru³³, es un cierre más sencillo de hacer utilizando sólo madera. Lleva dos carriles⁸ o postes verticales espetados o clavados en el terreno a ambos lados, y varios reyones^{8,98,117} que se colocan en horizontal entre los dos carriles, encajados en muescas profundas talladas en el carril. En algunos casos, para que las vacas no los levantaran, se ponían tornos de madera como cuñas en la muesca para asegurar la fijación de los reyones.

Muries

Construidas enteramente de piedra local, sin ningún tipo de argamasa, les muries siguen en precario equilibrio desde hace cientos de años. Se me ocurrió preguntar a Valentín¹¹² cuándo se hicieron les muries, quién las hizo... “¡Ay, Dios... taben feches!”. Los dueños las mantienen y reparan cuando es necesario, pero como ahora es más fácil instalar un llendador eléctrico, muchas van perdiendo altura poco a poco. “Esos muros de ahí, era de mucha piedra de antes. Entonces, si cae la piedra, levántenlo; si no, queda en el suelo”⁹⁸.

Les muries albergan algunas plantas prácticamente específicas de este medio y que tienen a veces un nombre, y en algunos casos una utilidad bien definida (Ver Capítulo IV. Hábitat de las especies más importantes).

Sebes

La sebe es un entramado de arbustos en formación lineal que impide el paso del ganado. Lo que a alguien ajeno puede parecer como una acumulación casual de matorrales en una zona donde se les ha dejado crecer es en realidad resultado de la labor de plantación y poda de especies concretas realizada por generaciones de paisanos.

No todos los arbustos son igual de válidos para formar una sebe; las características de cada uno los hacen más o menos adecuados. “Usábase to eso... el salgueru, el fresnu, el avellano, espino”³³... veamos por qué.

Interesa elegir arbustos que prendan fácilmente de esqueje. Se cortan las ramas jóvenes (ponderes⁸) en primavera, y se afilan, espetándoles (clavándolas) en el linde. También se pueden cortar en invierno y guardar en terreno llamaciegu (encharcado) hasta la primavera. Para esto son muy buenos los salgueros y les blimbres; Guillermo⁸ asegura que rebrotan incluso si se los espeta del revés (enterrando el ápice). También es importante que los arbustos sean bien resistentes a la poda, y fáciles de entrelazar y dirigir, y que emitan renuevos abundantes en la dirección adecuada. “Íbamos doblando, y dando forma, dando forma y que cogiese el sentido de la sebe”³⁴. Antes cerraban les finques con blimbres, espetaes y entrelazaes, daba mucho trabajo¹³⁸.

Tienen también estas cualidades el ablanu y el fresnu, que además son algo más duros que los anteriores. “De palos de ablanar, de unu y de otru, vas podándolo y quédate la sebe formada”⁹⁸. No es difícil ver, siendo un poco observador, algunas sebes formadas por un sólo pie de fresnu, que, alcanzada una cierta altura (3m o más) fue doblado por la base (partiendo parte del tallo, pero conservando parte de la corteza viva), dejando así el tronco vivo en posición horizontal. Los renuevos salen verticalmente, cerrando toda la longitud de sebe que abarca el tronco. Años más tarde se puede proceder de igual manera con uno de los renuevos, haciendo avanzar la sebe.

En algunos lugares de Asturias se utiliza también mucho el sanjuanín (*Ligustrum vulgare*); en Piloña no es especialmente abundante, muy posiblemente por su

preferencia por los suelos calcáreos (López González, 2001) que no son predominantes en este concejo.

Otro de los arbustos preferidos para formar parte de las sebes son los espinos, porque los respetan los animales²⁹, sobre todo les sebes pa contra el monte⁵⁰ (las que limitan con espacios arbolados o sin cultivar). Principalmente se utilizan dos especies de espinu, que no siempre se distinguen por el nombre: el prunu (*Prunus spinosa*) y la espinera (*Crataegus monogyna*). Es más difícil hacer una sebe con espinos que con los otros arbustos mencionadas antes, porque hay que arrancarlos de raíz y no siempre agarran bien, y crecen más despacio, pero garantizan la invulnerabilidad de la finca.

Si bien no se citan en las entrevistas (por lo que no se incluyen en la Tabla 13), es frecuente encontrar otras especies en les sebes. Algunos arbustos se unen de manera natural, y a no ser que molesten, no se eliminan. Por ejemplo el xabugu o benitu (saúco), la cuernapuya (arraclán), *Cornus sanguinea* (que es bastante frecuente, pero ignorado hasta el punto de no tener nombre), *Euonymus europaeus* (más escaso), y las trepadoras: yedra, madreselva, y bilortu (clemátide). El acebu es frecuente en les sebes de otros concejos de Asturias (Gómez Oliveros, 2002b) pero en Piloña sólo en una ocasión ví una sebe hecha de ello.

En principio no es muy buena idea poner árboles muy altos, pero un fresnu frondoso, una buena cerezal, una tilar, una castañar, un buen roble, un laurel, un tejo, o unos umeros (alisos) al borde del río pueden merecer la pena por sus diferentes cualidades. Estas especies, con su corte de herbáceas asociadas, constituyen básicamente los componentes del bosque mixto de frondosas descrito como vegetación natural de esta zona (Blanco Castro *et al.*, 1997), y hacen de les sebes y los linderos una valiosa reserva de diversidad vegetal en el ámbito cercano a los pueblos.

“Y ahora ya no está tampoco tan podao como antes, que estaben los caminos muy abiertos, tou... ahora es que no hay gente, entonces se va todo... (...) hay ortigues, y escayos, y basura, y va creciendo todo, y... claro, tupiendo todo”⁹⁸. Los escayos (zarzas), a pesar de ser espinosos, son considerados “basura” en una sebe. De hecho, son ciertamente molestos, porque son bajos y poco firmes, cuando nieva se hunden, y además tienden a invadir los caminos.

Otros cierres

En las zonas altas no era fácil ni necesario mantener un sistema tan elaborado de cierres. Otras dos modalidades de delimitación del territorio son:

- Barganales: “En los puertos se hacían los barganales, que eran de madera, tou de castaño, unos postes espetaos en el suelu, después ponían unos forquetos (horquillas), pa que apoyes la vara arriba, y después iban clavando pieces de castaño labráu col hacha, clavándolas, a la vara aquella que se puso antes”³³. Así había que hacer los cierres si se quería mantener encerrado al ganado en las zonas abiertas, cuando no había alambre⁶⁰.
- Cárcaves: para delimitar terrenos de bosque o monte, a veces un vecino decidía abrir una pequeña fosa marcando el linde. El terreno ocupado por la fosa pertenece a uno de lo dos propietarios, y se mantiene esa propiedad por costumbre.

Tabla 13. Los cierres de las fincas

Nombre común	Nombre científico	Utilización	Nº Citas	Informantes	Bibliografía
Castañu	Castanea sativa	Cierres de madera	3	33,115,117	
Salgueru, bimbla	Salix spp.	Sebe	5	8,24,33,138	Gómez Oliveros, 2002b; Lastra, 2003
Espinera	Crataegus monogyna	Sebe	5	8,29,33,50	
Fresnu	Fraxinus excelsior	Sebe	3	8,33	
Ablanar, ablanu	<i>Corylus avellana</i>	Sebe	3	33,98	Gómez Oliveros, 2002b;
Prunu	Prunus spinosa	Sebe	2	8,117	Gómez Oliveros, 2002b;
Sanjuanín	Ligustrum vulgare	Sebe	2	8,117	Ortiz, 2002; Lastra, 2003
Acebu	Ilex aquifolium	Sebe (indiferente)	1		Gómez Oliveros, 2002b;
(sin nombre)	Cornus sanguinea	Sebe (indiferente)	1	29	
Escayos	Rubus sp.	Sebe (malo)	3	29,50,98	

Pan

La escanda fue el trigo más cultivado en Asturias; se distingue de otras especies en que tiene un cáscara o gluma dura, que no se desprende fácilmente del grano, el eje de la espiga se desarticula bajo cada grano, y su tallo es más duro y corto que el del trigo. Alvargonzález (1908) describe minuciosamente el cultivo de la escanda en Asturias a principios de siglo. Se cultivaba principalmente *Triticum spelta* ("fisga"), aunque también se cultivó la escanda almidonera, "povia" (*Triticum dicoccum*).

Varios tratados históricos mencionan el cultivo de la escanda en Piloña. Los "Papeles del Diccionario Geográfico de Asturias" (principios del siglo XIX) anotan, hablando de la parroquia de Anayo, en el Norte de Piloña: "La escanda de este distrito, así como en toda la parte septentrional del concejo, es de excelente calidad, y la tierra lo produce en abundancia (...) pero es vicio general en este concejo la negligencia y la desidia" (Ortiz de la Torre, 1988). Un siglo más tarde, Alvargonzález (1908:p.57) describe: "En Piloña se cultiva bastante. Los arrendatarios ya no satisfacen en escanda el precio del arriendo; esta es una de las causas de la baja del cultivo. Además la escanda es menos productiva que otros cereales". El último testimonio que hemos encontrado, datado de 1941, dice "todavía se cultiva extensamente (...) sobre todo la fisga, en las parroquias de Anayo y Borines" (Dantín Cereceda, 1941).

Hoy su cultivo ha desaparecido por completo. La mayoría de los piloñeses no recuerdan que el trigo o escanda se haya cultivado alguna vez en Piloña; atribuyen su cultivo a zonas más occidentales de Asturias, donde se sigue cultivando (Gómez Oliveros, 2002b). Sólo en los valles más meridionales, en especial los colindantes con el concejo de Casu (antigua parroquia de Sellón), se cultivaba algo hace relativamente poco tiempo: "irá 30 años que no se siembra"¹²¹. En otras parroquias desapareció antes, cuando pasó lo peor de la posguerra^{82, 124, 151}.

Parece que se perdió su cultivo por culpa de la humedad: "curaba mal"⁸⁸. "Dicín que no era bueno pa ello por cuenta la niebla. Si venía mal tiempu, maduraba mal"¹¹⁵. "La niebla o la tormenta en Agostu tira el trigu"²⁵. El trigo requiere tar castigáu de frío hasta marzo, pues luego crece más fuerte. Si crece demasiado pronto se pierde la cosecha: "El pan en marzu lloráu"²⁵. En el clima de Casu, al ser más continental, hace más frío que en Piloña en invierno, y los veranos son más claros, sin lloviznas (orbayu): "Crece muchu en Casu, tienen el 'aire de Castilla'; en Piloña con el orbayu

de Junio piérdese”¹¹⁷. Ya lo dice el refrán: “Por la Ascensión, cereces en Oviedo y trigo en León”.

Sobre el cultivo de la escanda se cuentan versiones aisladas y dispares, puesto que son pocos los que lo recuerdan, y hace mucho tiempo de aquello. También se perdió el cultivo de otros cereales panificables, como el centeno y la cebada.

Sembrábase la escanda en noviembre (González-Quevedo González, 2002), cada vecino un terreno, al parecer bastante pequeño y lejano del pueblo. “No se-y hacía nada, no se sallaba”¹¹⁵ Sólo una persona recuerda que hubiera que sallarlo, con un rastrillo especial, parecido a un angazu, con una cosina de fierru, como usan los castellanos (a ella no le tocó sallalu)¹²⁴. Marcelino recuerda que sembraban el trigo con los arvejos, para que tuviera por ellos (los guisantes trepaban por los tallos de trigo), y venían los pájaros a comerse los arvejos²⁵. Una de las malas hierbas que había que combatir era el esplín (*Galium aparine*), también trepador, que “era lo que mataba al pan”¹²⁴.

Cuando la espiga estaba doradina, en primavera, recogíase a mano lo rapón (sin aresta), y lo que tenía aresta, con unes tijerines. Laudelina¹¹⁵ recuerda que se le rompían las uñas al hacerlo. El palu (paja) segábase a guadaña, se echaba a les vaques y los que no comían quedaba pa estru (cama del ganado). La espiga de escanda se ordenaba en gavielles o manojos, atados con un cachín de caña (tallo), que se ponían en montones en corredor pa que treznara (secara). Que estuviera bien seco, y luego había que trillalu para separar la cáscara dura, la ponxa o poxa, del granu¹²⁴; la ponxa servía, igual que la paja, “pa estrar les vaques”²⁵. Para separar la ponxa había que pasar las espigas por un molino especial. Los vecinos de Sellón lo llevaban a trillar a Casu con la mula, donde había una máquina para ello¹¹⁵. En el Catastro del Marqués de la Ensenada (en torno a 1750) se cuentan 143 molinos para descascarillar la escanda en Piloña (Martínez Vega, 1987).

El trigo es más fácil de procesar: “ajuntábenlo, chamuscábenlo, quedaba turrada la espiga, daben-y cuatro palos y escogían el granu con un ‘bañu’, que era como una peñera (cedazo) pero con tripa de vaca en lugar de red”

El grano se guardaba, y a medida que hacía falta se llevaba a molín (al mismo que el maíz) y “el maíz que salía después del trigo era riquísimo, ye que el trigo ye más dulce”¹²⁴. Y después se hacía pan. “Pero eso también era costosu, porque había que fermentalu, con levadura, si lo comes sin fermentar hincha el estómago y fermenta dentro”¹²⁴.

En Sellón, al menos, se mantuvo hasta tiempos que aún se recuerdan la costumbre de recoger el trigo con participación de todos los vecinos, en andecha. Después de la andecha convidábase a panchón: cocíase pan, quitábase la corteza, y echábase manteca¹²¹.

Aun después de caer en el olvido, sustituido por el cultivo del maíz, a todas luces más rentable, el pan ha mantenido hasta hoy cierto aprecio en la cultura popular piloñesa. Los pocos que lo recuerdan aún dejan escapar una sonrisa y les lucen los ojos al hablar de lo sabroso que resultaba aquel pan cultivado en casa. De la época en que no había pan, se habla con disgusto, sobre todo aquellos que tuvieron que vivirla. Se bendice pan en la iglesia, y se saca pan en procesión en los ramos (ver 8.3. Calendario festivo: Fiestas patronales); aun si muchos de los piloñeses afirman con rotundidad que en Piloña nunca se sembró pan, muchos rasgos culturales han quedado ligados a él, como grabados en la memoria común.

La cultura del maíz

El maíz constituyó durante dos siglos y medio la principal fuente de hidratos de carbono de la dieta piloñesa. Todo un complejo de tareas, costumbres y fiestas se creó en torno a este cultivo, hoy abandonado en mayor parte o transformado en producción de variedades híbridas para el ganado.

Hace 50 años no se sembraba más que maíz, fabes y patates, pal añu... si sobraba, vendíase; a otros no-yos alcanzaba⁵⁰. Había dos variedades principales de maíz de casa: el maíz blancu, muy fino para hacer tortos, y el maíz amarillu, que se diferencia del híbrido actual en que éste tiene el grano más alargado, picudu. También había otro llamado cuarentín, de color más tostado (más roxu¹²⁴). La variedad híbrida se utiliza sólo como forraje, ya que la del ganáu no ye tan buena como la de casa⁸⁵. Hoy día hay que tener cuidado a la hora de sembrar, y fijarse dónde van a poner los vecinos el maíz híbrido, para que no se polinice el grano de casa con aquel, desvirtuando la variedad⁸⁸.

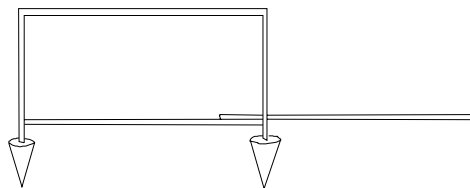
Sementera

La siembra se hacía por abril o mayo, “la mejor siembra del añu ye la de San Isidro” (15 de mayo)¹⁰³. Claro que esto no siempre es posible, porque hay que esperar a algunos días de tiempo seco para poder trabajar la tierra. Se sembraba en la misma tierra donde antes estaban los nabos, o en eríes que se habían dejado descansar una estación: les eríes pastiábenles en invienu les vaques, y luego no había quién les trabajara²⁵, de pisadas que estaban.

La siembra se hacía, y aún se hace en algunas casas, con granos procedentes de la cosecha anterior. Se escogen los granos más gordos de la parte central de la panoya, despreciando los de ambos extremos (la punta y el ráu). “En casa echaben a remoju el maíz, pa que naciera primeru”¹¹². Típicamente se sembraba el maíz en el mismo campo que les fabes, para que éste sostuviera, o tuviera por aquellas. Hay varios modelos de colocación de las semillas:

- En riegos o surcos (es decir en hileras, no necesariamente marcadas por un surco en la superficie). Pa que quede derechu, se guía el surco clavando dos varas en el suelo con una cuerda de esparto entre ellas. Para medir la distancia entre los riegos, los más curiosos (cuidadosos) hacían muescas en las varas para saber a qué distancia de la línea anterior clavarlas: unos 60 cm para maíz y patates, y 30 cm para les cebolles¹³⁰. Se hace un surco a fesoríes, o se van haciendo furacos (agujeros) a lo largo de la línea. Los furacos han de ser de unos 3 cm de profundidad para les fabes, porque si se echan más fondu no salen, o afuéguense, se ahogan, si llueve mucho. El maíz se siembra más fondu¹²⁴.
- A pinchu: el pinchu ye un aparatu de fierru, que se encargaba al ferreru, consistente en un cuadro con dos conos en los ángulos inferiores, que marcaban sendos furacos en la tierra para meter las semillas, siempre a igual distancia (ver Figura 19). En uno de los lados sobresalía horizontalmente un palo o guiyada, que definía la distancia a los furacos ya practicados en la hilera anterior. En cada furaquín métese un maíz y una faba⁶².

Figura 19. Esquema del pinchu



- A voleo: se sembraba el maíz antes de arar, después se araba, y luego se echaban las fabes también a voleo, después se rastraba, y se mayaba. Si después de este proceso se veían granos por fuera, se metían con la mano^{8,64}.

Una vez sembrado, había peligro de que los cuervos, les pegues (urracas) y los grayos (arrendajos) comieran todos los granos. Poco queridos eran estos animales en el entorno rural. Para eliminarlos, lo más drástico es esparcer granos envenenados por el campo. Antiguamente se envenenaban cocidiéndolos junto con la raíz de una planta llamada xurbia: “ye con el nabu... los de Valle Moru mataben xaballinos, cocín maíz con ello, pa matar los cuervos, pa matar la madre que lo parió, y el que comiera de aquellu se diba”⁸⁸. La xurbia no es fácil de encontrar, hay que subir al monte y buscarla al pie de ciertos arroyos o fuentes. Hace ya mucho tiempo que no se utiliza, porque ahora son más accesibles otros venenos en la droguería. Por eso es difícil encontrar quién reconozca la planta, y sobre todo quién te lleve hasta ella.

Otros remedios menos expeditivos contra los abusos de los cuervos y otra aves, que se utilizan aún hoy con más o menos éxito, son esparcir granos de maíz híbrido, poco valioso, por la superficie para que los coman (con el inconveniente de que pueden germinar, y llegar a florecer y contaminar la variedad plantada, si se trata de maíz de casa). Se colocan espantayos (espantapájaros), pero “avezáronse a ellos, y ya no valen de nada, de nada, de nada”¹³⁷; tampoco sirve ya la pelleja de oveja⁸⁷. Otra fórmula, más moderna, es colocar cintas de casete, o de vídeo, que al volar con el viento brillan y silban⁸⁸: “poníamos también cintes destes... tires de radiocásé, amarraínes a palos altos, y aquello sintíse muchu con el aire, y al principio con aquello valía. Pero así como todo acostúmbrense, y non respeten después nada”¹³⁷.

Tabla 14. Siembra del maíz

Nombre común	Nombre científico	Utilización	Nº Citas	Informantes	Bibliografía
Xurbia	<i>Veratrum album</i>	Veneno	7	26,41,44,46,58,88,119	Lastra, 2003

Sallar, arrendar, demozar

Después de la siembra, es bueno que llueva algo para que la planta salga fuerte, pero tiene que ser lluvia caliente, porque la lluvia frío no ye bueno, tarda más en salir⁸⁸. Cuando la planta estaba crecida raleábense las filas para que la planta no estuviera demasiado junta. A la planta de maíz tienu la llamaban maízu⁸.

“Normalmente en mayo ya está pa sallar, pa así da-y una pasada, limpiarlo de yerbes males, removiéndolo y la tierra, pa que se airee, y... y en junio vuelve a dase otra vuelta que ya se llama arrendar”⁸⁸. La labor de sallar o escardar se hacía con una azada (a fesoria), y a mano; era compartida con toda la familia; muchos guañes (niños) antes o después de la escuela eran enviados al campo con una fesoria⁶⁴. Había que esmerarse en estas tareas, o te exponías a que los vecinos te miraran de

lado o se mofaran de tu holgazanería. Así se hacía en San Juan (24 de Junio): cuando algún vecino no había acabado de arrendar para esas fechas era víctima de una de las trasteas típicas de tal noche (ver 8.3. Calendario Festivo: San Juan): se le colocaba una vieya o un santón (un espantayu) en la tierra, “pa llamate vagu”²⁹; Víctor⁸⁸ aún recuerda unos que lo pusieron en el palu de la luz, y al llegar el paisanu no era quién a quitalu...

En general, las personas que mantienen el cultivo de maíz de casa tradicional no suelen añadir herbicidas. Un método más rápido y moderno para sallar es meterse entre las hileras con una pala de tiro, tirada por un caballo⁸⁷.

Una vez crecida la planta, se desarrolla la espiga masculina (espigu) en el ápice o extremo superior de la planta. Las flores emiten polen que sirve para fertilizar la flor femenina, y después quedan encima de la planta como una veleta, facilitando que el viento tire el maíz abajo. Por eso, la siguiente labor relacionada con el maíz era la de cortar (demozar o espigar) el espigu⁶⁰, que se ataba en gavielles y se daba de comer al ganado. Demozar no es tan fácil, ya que se hace a mano, y hay que saber cortar la planta por el primer nudo por encima de la panoya^{8,61}.

Y no era el viento el único peligro que acechaba a la plantación, ya casi madura, de maíz: el xabalín y el melandru (tejón) entran a ello, y lo destrozan; tanto más ahora que al haber menos gente estos animales se aventuran con más frecuencia a las inmediaciones de los pueblos⁸. El xabalín se espanta si se pone en el campo una red con pelo humano (de una barbería, por ejemplo). El melandru entra más sigilosamente, va al centro del campo y come pocas plantas, hoy diez, mañana otras tantas... Le gusta el maíz cuando está tierno, que echa leche. Los melandros son muy confiados, y son fáciles de atrapar con trampas ya que entran siempre por el mismo sitio.

Coyer

Después de todo este proceso, por fin, en el mes de noviembre el maíz estaba ya listo para ser recogido. A veces el viento obliga a recogerlo primero “cortándolo ahora (octubre) da menos harina que cortarlo más adelante y lográndose bien. Pero claro, yo... tirómelo el aire, y ahora va llover y van perdese”⁸⁸.

A coyer el maíz acudía toda la familia, y parte de los vecinos, en un esquema de trabajo compartido que se aplicaba prácticamente a todas las tareas agrícolas. “Estaba el maíz derechu. Con una segota o una segaña deses (...) cortábase el maíz así, y hacíanse macinos de maíz”⁶⁴. “Hacer mazos de maíz era hacer una pila, ponellos todos al mismo sen”⁶². El tamaño de la pila “Depende del brazáu, del paisanu, cómo fuere”⁶⁴. Detrás de los que cortaban las cañas, venían otros recogiendo los panoyes: “Quitabas la panoya, tenís un sardu, tirabas la panoya allí, y de allí llevábeslu hasta el carru del país, o carretón, o lo que tuvieses”⁶⁴. En vez del sardu valía también un cestu carreteru, o una canastra⁸.

El maíz, ya sin panoyes, se llama maizón. Para aprovecharlo, se ata en gavielles o ataos, que luego se ponían en pie tuques de forma piramidal; a esto se llama atucales: “cuando díbamos al maíz, cuando coyíamos, pues atábamos ataínos, del maizón, con vares de bimbla amarilla, y luego tuques. Primero, la gaviella, y después, con les gavielles, la tuca. (Esta última) si se quería amarrar, bien, y si no... calcábamos un pocu y aguantaba, no hacía falta...”⁶¹.

La vara de bimbla amarilla o bimbla fembra, reputada por ser de las más flexibles del entorno (tiene mucha tiez o tien: no rompe) se recogía en la misma época de coyer el maíz. Para que no rompiera se retuerce un poco antes de rodear los tallos de maíz con ella, aunque otros dicen que no hacía falta. Fijando un extremo con el pie, se anudaba el otro, prensando la gaviella.

Si no se hacen tuques, los tallos se desparraman por el suelo y se pudren: el maizón esparavana y podrece¹²⁴. En la zona del Sueve, las parroquias de Miyares y Cereceda, tienden a llamar tuques a les gavielles y tucón a la pirámide⁶⁴, aumentando ciertamente la complejidad léxica.

¿Y qué se hacía con les tuques?... les servían a los guañes para jugar a esconderse entre ellas⁸. El maizón no era alimento de mucha calidad para el ganado, se recurría a ello en tiempos de necesidad: “en época de invierno, cuando escaseaba la yerba y escaseaba todo, ibas a la tierra, traías un tucón de aquellos, picábase con un hachu nun picaderu, y comín les vaques”^{64,88}. Se echaba entre la paja, y lo que no comían, se esparcía por el suelo de la cuadra para estrales. También a veces se utilizaba el maizón curáu para encender el fuego¹²⁴. “Se aprovechaba todo (...) ahora lo quemas, o lo tiras”⁶⁴.

Lo que resta del tallo del maíz sobre el suelo se llama estarucu. En Piloña esto nunca se usó para nada: se deja podreecer sobre el terreno. Son incluso fastidiosos, porque son difíciles de arrancar, y al andar entre ellos es fácil raspase o pincharse con alguno. Cuenta Guillermo⁸, sin embargo, que aprendió una utilidad de los estarucos en Xomezana (concejo de Lena): los niños los abrían y cogían de dentro un gusano que se vendía por una peseta (en 1969) para pescar.

Muchos términos relacionados con el maíz y su cultivo forman parte del lenguaje coloquial. Se dice que “está como una tuca”, en vez del castellano “tapia”, cuando alguien está sordo. Se llama panoyona a una mujer un poco golfa, y panoyu a un tonto⁸.

Esbilla

Una vez que están les panoyes en carru, listas para ser transportadas a casa, todavía queda mucho que hacer: hay que colgar el maíz para evitar que se eche a perder. La humedad de Piloña, tan provechosa para el crecimiento vegetal, impone serias limitaciones al mantenimiento de los productos alimenticios en buenas condiciones. Igual de bien, o mejor que los cultivos, crecen los parásitos y los saprófitos: levaduras, mohos, polillas y todo tipo de larvas de insectos encuentran condiciones ideales en cualquier materia vegetal que no se haya secado cuidadosamente y se mantenga constantemente ventilada.

La labor de limpiar las brácteas o rama de alrededor de todes les panoyes, y hacer riestres antes de que la humedad empiece a estropear el grano, era prácticamente imposible para un sólo paisanu o una familia; por eso, qué mejor ocasión para invitar a todos los vecinos, familiares y afines a casa, para que ayuden en un trabajo nada ingrato mientras se bromea, se cuentan historias o chistes, se juega, y finalmente se picotea algo o incluso se organiza un baile... esta tarea casi festiva se llamaba esbilla, o esfoyaza en otros lugares, y cada vecino, por turno, organizaba una o varias en su casa, de manera que al final de la temporada, de manera lúdica y amable, cada cual tenía su maíz colgado y a salvo de la ruina. Incluso la arquitectura de la casa rural

estaba diseñada en función del procesado del maíz. Las casas tenían una sala grande donde poder celebrar esbilles, un horru (hórreo) y un buen corredor donde poder secar les riestres.

Los hombres de la casa y los mozos más gayasperos, sentados o arrodillados en el centro de la sala, se dedicaban a la labor más complicada, la de enriestrar, mientras los demás, sentados en bancos en todo el perímetro de la sala, pelaban las mazorcas y se las lanzaban al centro: apurrín-yos les panoyes⁸.

“Había que seleanalu, uno era más güenu, otro era más roín, y el otro que no valía pa na, pues se esrabicaba, y se ponía por un lau aparte”¹²⁴. Las mazorcas que no valían, que no estaba bien granaes, se llamaba zubayos^{8,61}. Esrabicar consiste en arrancar de la base de la panoya todas las brácteas o rames que la cubren. Se usaban “pa cebar les gallines, y los animales; y el buenu pa colgar, esi era pal molín”¹²⁴.

Algunas panoyas ya tienen la rama medio caída y entonces también se arranca; una vez sin rama se llaman rabiqueros⁶². Se echaban al cestu, y algunos de los mozos se dedicaban a vaciar los cestos en sacos y retirarlos para después llevarlos a secar.

Les panoyes curiosos (con el grano y las brácteas en buen estado) esbillábense, propiamente: garrando la panoya con la punta hacia uno, sáquense les rames de fuera menos dos o tres, que se dan la vuelta como a un calcetín y se dejan estiradas para que con ellas pueda trenzarse la riestra. Así me enseñó a hacerlo Ángela⁸⁴, durante la esbilla a que me invitaron Víctor⁸⁸ y Loli⁸⁵, en Lozana. Ellos son una de las pocas familias que aún celebran este evento, en la mayoría de los otros pueblos dirá 40 años que no se celebra una esfoyaza⁶⁹...

Enriestrar y embelortar

Una vez esbillaes, les panoyes se tiran al centro (en esto consiste apurriles), donde se sitúan los enriestradores semienterrados en montones de panoyes y de rama, que cubre totalmente el suelo en torno a toda la sala. Los enriestradores eran típicamente hombres; una mujer hizo una riestra en la esbilla a la que yo asistí, y todos aplaudieron con admiración. La riestra se comienza trenzando tres panoyes. En ese momento se añade una cuerda, u otro material flexible y resistente, a la trenza, para que no rompa la riestra al colgarla. A cada giro de la trenza se va añadiendo otra panoya hasta la longitud deseada.



Foto 1. Víctor Molina enriestrando maíz durentu una esbilla en su casa.

Cuando no había cuerdas, se utilizaban materiales vegetales para afianzar la riestra. El más común quizá era el bilotu o belortu, por eso a este proceso se le llama belortar o embelortar la riestra. “Garramos un bilortu que sea... una cosa delgadina, y que sea un poco dura ya, un pocu castigada. Porque cuando está así, negra (cuando es una ramilla joven), rompe por los juegos”⁶¹. “Echa como si fuera una cuerda, retuerce, non rompe una riestra”⁶⁰.

Otro material utilizado comúnmente para embelortar es la bimbla amarilla o bimbla fembra, por las mismas cualidades que la hacían apta para engaviellar.

La xuncia era otra de las favoritas, una planta parecida al xunclo pero más resistente. Nace en llamargues, o zonas anegadas, y nunca fue muy abundante: “ahora ya no, porque nadie come torta, pero antes había postores por ellos, cuando había una llamarga que les daba”²⁹. En los pueblos altos, llevaba su trabajo ir a buscarlas, al río: “traíamos cargues, unos brazáos tremendos, y poníamos a curar. Después que están curaes, estes son mui dures”⁶¹.

Había que cortarlas en verano, cuando empiezan a ponerse amarillas, y en luna buena, secarlas un poquitín, y cuando se vayan a usar remojarlas en agua templáu. Para enriestar “ajuntábamos tres, hacíase-yos un nudu arriba”, y utilizaban uno de los cabos para cada ramal de la trenza¹³⁷. Si no las tenían a mano, enriestraben “a pelu”, y después las enrollaban alrededor de la riestra¹³⁷.

Aún había otro material para embelortar: se trataba de la espadaña. Espadañes hay de muchos tipos, y sólo las más duras sirven para enriestar. En general las mejores son plantas cultivadas, exóticas, de hoja ancha, que se abrían longitudinalmente en tiras muy resistentes que se usaban de la misma manera que la xuncia. De hecho, algunas personas llaman xuncia a alguna espadaña.

Al terminar con todo el maíz, entre todos se recoge del suelo de la sala toda la rama, que tenía varias utilidades: para hacer jergones^{64,69}, principalmente los utilizados en las cabañas del monte, para hacer escobillas con las que se limpiaba el tamiz (la piñera⁶⁴), para conservar entre ella las morcillas o los huevos en la masera⁶⁴, o como papel de fumar⁶⁹; lo que sobraba se daba de comer al ganáu¹²¹. Los rabiqueros, que no se han podido enriestar, se sacan a secar en corredor; los que valen se llevarán al molín los primeros⁸⁸. Les riestres también se llevan para colgarlas lo antes posible. Se hace entonces el recuento de lo que rindió la cosecha, comparándolo con otros años... una vez terminado el trabajo, la fiesta continúa.

Tabla 15. Recolección y almacenamiento del maíz

Nombre común	Nombre científico	Utilización	Nº Citas	Informantes	Bibliografía
Bimbla, blimba	<i>Salix fragilis</i> , <i>S. alba</i>	Engaviellar	9	8,24,61,64,110,124,138	Lastra, 2003
		Enriestar	6	8,48,62,88,101,138	
Bilortu, belortu	<i>Clematis vitalba</i>	Enriestar	9	8,25,46,48,60,69,124	Lastra, 2003
Xuncia, xungla	<i>Cyperus longus</i> subsp.	Enriestar	10	7,29,50,58,61,88,101,117	
hembra	<i>badius</i>			,137	
Espadaña	<i>Phormium tenax</i>	Enriestar	4	7,8,88, 117	
	<i>Sparganium erectum</i>		1	137	
	subsp. <i>neglectum</i>				

Festejo y garulla

Entre panoya y panoya, la velada se iba amenizando con chistes, cantares, cuentos, juegos, bromas, etc. Un relato muy prestoso (grato, gustoso) sobre las costumbres locales de la esbilla se publicó en la revista *Piloña* (Eguibar Suárez, 1999). Estos son algunos ejemplos, de los que me relataron:

- Había quién hacía una riestra tan larga “que llegaba de equí al estancu”⁶⁵; y luego había que dividirla en riestras pequeñas, y rehacer los extremos...
- A veces salía una panoya de granos rojos, que se llamaba el rey^{88,124}, o la panoya negra⁶⁹. Cuando salía una, al que le tocaba tenía derecho a besar a la moza o al mozu que más le gustara^{8,88}.
- Echar al molín: Cuando se encontraba al esbillar una panoya con el rabo (taragu) muy largu, doblaban todes les rames para que quedaran cubriendo el taragu, y arrancaban la panoya, de modo que aquello era una panoya falsa y al esbillarla se encontraba sólo el taragu, “entonces tú cuando estaba aquel hablando que viste que miraba para allí, poníslo delante. Y poníste a coger, y -imeca! ya me echaron al molín otra vez!”⁶⁴. Cuenta Mari Luz que cuando iban a coyer el maíz, con picardía, dejaban muchas panoyas con el rabo bastante largo como para gastar esta broma. En otros lugares le llamaban encontrar la rabica¹⁵⁴.
- A les alforjes: había quién amarraba dos panoyes, como una alforja, y a quien en un despiste garraba aquello tirábenle panoyes, por enredar²⁵...
- A la alpargata^{50,69}: Se colocaba un montón de rama, y todos se sentaban alrededor excepto uno, que quedaba en medio. Los del corro pasaban la alpargata entre las piernas, y cuando se despistaba el del medio le daban un alpargatazo, hasta que éste era capaz de localizar la alpargata. Otras veces pasaban una panoya por debajo de la mesa¹⁵⁴.
- Al potru: Después de la esbilla, cogían una vara y ponían una gorra en cada extremo, y montaban todos a horcajadas, e iban caminando²⁵.
- Llenaban un saco de rama de maíz, y lo colgaban: tapaban los ojos a alguien y le daban un palo para que golpease el saco; los demás se colocaban alrededor diciéndole dónde estaba.

Se llama garulla al convite a que se invita a los participantes al final de la esbilla: Castañes asaes, nueces, ablanes turraes, manzanes asaes, y quien podía, madalenes caseres, tartes, chocolate... y se bebía café; al enriestrador se le daba una copa de anís⁶⁹. Y se bailaba, las más veces cantando al ritmo de un latu³⁹, que era la manera más común y barata de bailar, aunque también había quien pagaba un músico.

Mari Luz⁶⁴ celebra todavía esbilles en casa: “Y pasamos la tarde les críes, a lo mejor, les míes, haciendo comida. Empanaes, tartes de almendra, empanadilles... y si mayamos (prensamos las manzanas) ya, sidra... si vas a ver, a nosotros casi nos supón a veces más gastu que lo que a tí te puede valer el maíz. Son costumbres que... en realidad ya casi no existen”⁶⁴.

Almacenamiento

“Alrededor del hórreo colgaban unos ganchos (llamados gabitos), y colgaban ahí a lo mejor la cebolla, o el maíz... y el corredor, pa que secara el maíz, y luego que curaba, que ya estaba curáu bien, guardábase en el hórreo”⁹⁸. Se deja secar en corredor, hórreos y paneras (hórreos alargados); lo mejor, un par de meses⁸⁷. Y allí lucen, formando parte colorista y entrañable del paisaje asturiano: “qué bien paez el maíz, esbilláu y enriestráu, con los graninos de oro, y en la panera colgáu”¹²⁴.



Foto 2. Maíz colgado alrededor del hórreo

Si no se almacena en un lugar donde corra bien el aire, el maíz se apolilla (cócase, cría gusanu, tá abuxanáu, cría mariposa); “Cuanto más aireáu menos se apolilla. Estando fuera mejor que estando en casa, colgáu en los corredores”⁸⁷. Ahora hay otros métodos para evitarlo: sulfatar el campo¹³² o conservar el maíz, o la harina, en el congelador¹³². Antes, recuerda Víctor, “hablaben que pa que no se apolillara el maíz había que dejalu en la tierra hasta que nevara per ellu. Entonces... cuando era la época de cortalo, cortábenu. Pero cortábenu y hacínlo tuques (...) y dejarlo allí atucáu hasta diciembre”⁸⁸.

A medida que se necesitaba para comer, el maíz esgranábase y se mandaba a moler al molín. La primera panoya se esgranaba a mano, obteniendo granu y un tarucu, que es como se llama al eje central de la panoya. Luego se esgranaban las demás con ayuda de un tarucu^{8,64,112}. Hubo también una máquina para esgranar, que tenía un nombre que no recuerdan, pero su uso no era muy común⁶⁴. Sobre el proceso de molienda del maíz se hablará más tarde (3.2. Alimentación: El maíz).

Las judías o fabes

El segundo de los cultivos básicos, sin duda el que dota de mayor singularidad al campo y la gastronomía asturianas, son las fabes. Innumerables variedades se cultivan generosamente en la comarca. Muchas son tradicionales, y otras muchas comerciales; la mayoría son mezcla de unas y otras. Estos son algunos de los nombres y descripciones de las variedades más comunes y fáciles de distinguir:

- Fabes de manteca: Planta alta. La más apreciada para la fabada, blanca y alargada.
- Fabes de la granja: Parecida a la anterior, también utilizada para la tradicional fabada. Ambas variedades son difíciles de conseguir, danse mal, sobre todo en terrenos elevados.
- Fabes del cura: Planta alta. Semilla blanca, redonda, deshazse enseguida al cocinar¹⁰¹. Dan munchu. Hay una variedad de planta baja muy parecida, se hibridan fácilmente.
- Faba blanca, faba corriente: Como la de manteca, pero más pequeña.
- Fabes amarillos: Pequeñines; luego vuélvense blanques⁵⁴. Dan más que otras variedades, sobre todo en tierra mui pal monte³⁴, pero son más torpes (bastas).
- Fabes roxes: Planta alta. Semillas amarillas con ojo rojo. La hay más amarilla, y más clara.
- Negritos: Muy comunes, negras y pequeñas. Nacen dondequiera, hasta debaju la cama, con tal que no haya seca¹⁰¹.
- Fabes verdines o fabes del mariscu: Son alargadas, color verde claro. Son muy caras, porque son complicadas de criar: “Hay que quitales casi verdes, y curales a la sombra; tién que empeza-yos el aire, porque pónense blanques”⁸⁸; “son mui delicades, y crían gusano enseguida. Cócase enseguida”⁸⁵.
- Se llaman fabes nanes, en general, a las plantas bajas, que no necesitan una guía para trepar. Las hay amarillas y blancas, parecidas a las fabes del cura. Algunas variedades de faba nana maduran muy rápido, de forma que se pueden obtener dos cosechas en la misma temporada⁸⁸.
- Vainilles: Son lo que en castellano se llaman judías verdes. Hay plantas altas, y nanes; generalmente son de semillas comerciales de varios colores: blancas, negras, pintas...

De otras variedades ya se perdió el cultivo, y muy pocos las mencionan. Nos comentaron estas:

- Fabes de arroz: Eran como los negritos, pero blanquines¹⁰¹.
- Fabes del guyín¹⁰¹, fabes del güeyu francu²⁶: Blanques y piquirines con una mancha negra. Aquí ya no hay²⁶.
- Fréjoles amarillos^{57,101}: Son negros. Muy finos, deshácense.
- Fabes de a bocáu²⁵: Salín soles al año siguiente, si se dejaba la raíz.
- Fabes de Villaviciosa: Grandes, aplastaes, y males. Pero daben muchu¹⁰¹.

- Del riñoncín, y del riñonzón: Blanques, y males¹⁰¹.

La siembra de les fabes era simultánea a la del maíz en las variedades de planta alta. La semilla de la faba no se ponía a remojo, como la del maíz. Se sembraba a menos profundidad, a unos 3 cm¹²⁴. Esta combinación de cultivos resultaba muy provechosa, porque al tiempo que el maíz sostiene con su robusto tallo a la planta de la faba, que es trepadora, ésta aporta al suelo compuestos nitrogenados que fija, como todas las leguminosas, por unos nódulos especiales en su raíz, y que aprovecha también la planta de maíz. La siembra se hacía en abril o mayo.

Las variedades nanes, que no necesitan soporte, danse más rápido. Estas se pueden sembrar más tarde, en verano, directamente en el huerto, después de desocupar la tierra de un cultivo de invierno (ajos, cebollas, patates... o incluso de fabes tempranes). En cuarenta días completan su desarrollo⁸⁸.

Ahora, como ya no se planta casi maíz, el que se planta se recoge con máquinas, las familias son pequeñas, y la alimentación más variada, la plantación de fabes se halla normalmente incluida en el recinto doméstico del huerto; los cuidados que allí reciben se explican en el apartado 1.5.

En les finques, vanse a elles los corzos y los venáos, comen lo tierno, cuando ya tienen la flor y fabes pequeñines⁸⁷. También el xabalín destroza campos enteros de fabes y maíz.

La primera cosecha, de fabes nanes y negritos, se obtiene ya en junio, y durante todo el verano se van recogiendo variedades. "En septiembre ya recoges toes les fabes"⁸⁸. Ahora es labor fácil, se van escogiendo las vainas y echándolas en un cestu. Era más complicado cuando había que meterse entre las plantas de maíz, que son duras, y es fácil cortarse con una hoja sin darse cuenta.

Una vez recogidas hay que dejarlas treznar en corredor, o en horru. Antes se acostumbraba a dejarlas así, donde le diera el aire, hasta tener tiempo de esbillales (sacarlas de las vainas). En el mes de noviembre, cuando hace malo y no hay mucho que hacer en el campo, sentados al pie de la cocina, es una tarea de lo más relajado^{88,124}. Claro, que a falta de paciencia, siempre está el método de meteles en un sacu y da-yos palos¹²⁴. Pero ya no se pueden dejar en el corredor, como antes: Antes no existía la polilla, dejábanles tou el añu en corredor. Ahora esvillesles, échesles en congelador una semana, y después les dejes secar^{64,87}. Ahora píquense, eso antes no pasaba, no sé qué ye¹²⁴.

Foto 3. Cultivo de fabes y maíz con fabes



Las patatas: el patateru

Y llegamos al tercer elemento de la trilogía. “Todo lo que ahora son praos, eran maizales y patateros”⁸. La patata se sigue plantando, pero al igual que les fabes, se ha relegado a terrenos más pequeños y cercanos a casa, muchas veces dentro del mismo huerto.

Había variedades antiguas; ya se oye poco de ellas.

- Patata de riñón: Era la más rica que había, muy fina. Eren rojes¹⁰¹. Son de aquí⁸⁸. Estas patatas aún podían comprarse en la feria de La Castaña en Arriendas (2000): las compró Loli⁸⁵ a 300 pts. (1,8 €) el kilo.
- Patata azulona, de güeyón azul, o húngaros: Mui blandes, grandísimes, unes azules del tou, otres rayones²⁵. Eren males, pero daben muchos y grandes. De aquello plantaben pa cebar los gochos¹⁰¹. Desparecieron²⁵.
- Patata de piña: eren coloraes. Salien toes en piña de la raíz de la planta²³.
- Patata de gloria y patata de isla: Eran blancas¹⁰¹.

“La patata quiere tierra nuevu”⁸⁵; por eso hay que cambiar todos los años la posición del patateru^{98,112}. Se siembra después de recoger el alcacer, el ballicu o los nabos (ver 2.2. Forrajes y pastos). Antes, cuando las tierras escaseaban, en los pueblos altos, sembraban patateros en zonas de monte (tierra montés) que limpiaban para ello. Al año siguiente cambiaban de terreno, dejando descansar el suelo tres o cuatro años⁶¹.

El terreno hay que cuchalu y calealu (echar cal, en los terrenos ácidos) “la cal ye una cosa mui buena, que eso no pon la patata tampocu tan... como el amoniacu, con amoniacu crece muchu la patata y empolece muchu, y eso no e cosa buena. No e buena la química por cuenta el cáncer y por cuenta tou”¹²⁴.

La mejor siembra ye la de San José^{60,88}, a ser posible en menguante¹³⁸, después de cuchar (la patata hay que abonarla cada año)¹¹². Puede sembrarse todo el año, pero cuando mejor se da es cuando se siembra en esa fecha. La patata temprana se puede sembrar desde principios de enero, en terrenu caliente, mui cara al saliente⁸⁸.

Se entierra el tubérculo, cuando ya tiene guños (brotes) de unos 2 cm, cuidadosamente, colocado con los guños para arriba⁸⁵, no muy profundos, porque la patata “quiere ver el amu ir pa casa”¹⁰³. Hay que plantarlas en riegos o líneas separadas unos 60 cm^{98,130}, porque si no quedan demasiado espeses⁹⁹. Hay una forma innovadora y muy de moda de sembrar patatas, sin labrar el terreno: esparciendo una capa de cuchu, una de patata y otra de cuchu, según algunos, se obtiene “un patateru de impresión”.

La patata hay que sallala (escardarla) aproximadamente dos veces, después de un mes de plantadas, y luego cuando haga falta. La planta de la patata, según todos convienen, hay que tratarla con químicos: sulfatala “con granuláu de eso compráu”⁹⁹; si no, de una pa otra se estropean⁵⁵. Son varias las plagas que afectan a los patateros. El escarabajo de la patata, “si no se sulfata, la caña, la come entera”⁹⁸. “Cuando yo era cría, yo en casa nunca en la vida vi de sulfatar les patates ni el escarabajo, ni nada. Bueno, cuando vinieron los escarabajos... qué tendría yo, quince o dieciséis años (años 30), y vino un tío, un hermano de mi padre, y diz: ‘que

vengo pa enseñarte el escarabajo', y el otro vicín: 'buena cosa, si ya... ya los tengo yo en la tierra'⁹⁸.

Pero además del escarabajo, hay alguna otra plaga que afecta a los patateros cuando hay mucha lluvia o humedad, y que los piloñeses atribuyen, preocupados, a la contaminación, al cambio de clima... El borrín (la niebla), en veranu, trae basura, se ponen les patates negres; en Asturias sin sulfatar ya no se puede criar nada²⁴. Tiróles la lluvia ácida, o la niebla... en tres días murieron. Si les tienes sulfataes a lo mejor aguanten⁶⁴. Eso, si no les come el xabalín.

Recógense en mayo o junio, o incluso a finales de abril, les tempranes. Se pueden ir sacando durante todo el verano; en agosto ya se quitaron todes⁸⁵. Para sacarlas hay que esperar a que esté la caña seca, porque "si me da por sacar una planta pa gastala de momento, no pasa nada, pero si te pones a sacar para guardar pa casa pal año, arrugante. Porque... dicen que mientras no se seca la patata está creciendo"⁹⁹. Hay que recogerlas en menguante; si les mueves en mala luna, y se machaca una (se da un golpe), pudren¹³⁸.

1.4. Cultivos arbóreos

Muchos y muy diversos árboles se cultivan en todos los terrenos agrícolas de Piloña. En los huertos abundan pescares (melocotoneros), ciruelares, perales y pumares (manzanos); estas últimas ocupan también buena parte del espacio en algunas fincas. Les sebes están cuajadas de ablanares, cerezales, nozales, tilares y castañares; fresnos que dan forraje, y arbustos que impiden el paso. Y mucho más allá, en el monte, hay terrenos dedicados a ablanéos, castañéos, robledales, fayéos, y desde hace algunas décadas también pinares y ocalitares. Fruta, madera, varas, leña, fueya... De hecho, muy pocos de los árboles que crecen en Piloña son independientes de la acción humana de uno u otro modo. Cada uno, excepto quizá los que viven en el monte lejos de las majadas, tiene su dueño, que en muchos casos lo plantó con sus propias manos, lo injertó para obtener la variedad preferida, lo protege, lo poda, cosecha su fruta y la madera que le sobra, y quizá algún día lo tale. Los bosques no están ahí por casualidad, y donde no hay árboles no es porque el terreno no los dé. Repasemos, uno por uno, los árboles más útiles de Piloña: dónde crecen, para qué sirven, qué hay que hacer para cuidarlos.

Castaños

El castaño ha sido el árbol más importante en la alimentación del pueblo asturiano hasta la generalización de la economía de mercado a mediados del siglo pasado, ya que sustituía al cereal durante todo el invierno (Gómez Oliveros, 2002b). Se puede decir que existe una cultura del castaño, mucho más antigua que la del maíz. De hecho, el castaño en la Península Ibérica es principalmente una especie cultivada, muy poco frecuente hasta que los romanos extendieron su cultivo (Blanco Castro *et al.*, 1997). En Piloña se nombra este árbol de dos formas: normalmente se dice castañu refiriéndose a la madera o la leña, y castañar (en femenino) cuando se habla de su fruto. Comentaremos este y otros casos en el apartado sobre nomenclatura (Capítulo IV). Se llama parva a la inflorescencia del castaño. El fruto nace recubierto del ariciu o cáscara con pinchos que encierra normalmente tres castaños (dos en el caso de una castaña parllera⁵⁰). La castaña tiene una cáscara externa endurecida, el corteyu, que se pela o pulga, y otra interna más blanda, la pelleya o camisa.

En los tiempos del hambre, los castañeros o bosques de castaños se cuidaban como un huerto: se limpiaba el sotobosque de arbustos y hojas (fueya), para que tirar las castañas (dimir o llimir) fuera más fácil, y no se perdiera una sola castaña “Pasábase la guadaña antes de dimir, recogíase la fueya... estaban como la campera, de limpios”⁵⁰, ahora ya ni se entra¹³⁷; ahora vienen a caer les castaños y piérdense⁸⁹.

“De aquella tabes dos meses a castaños, y no se perdía ni una. Sin embargo ahora pasa la gente por encima, y no se dobla per elles”⁵⁰. Mucho cambió la importancia de este árbol para la subsistencia de las gentes de Piloña. Muchas de les castañares están ahora enfermas, y los viejos castañeros están descuidados, ya no se injertan los pies jóvenes para obtener buenas castañas de las variedades antiguas. Los bosques se destinan ahora a la extracción de madera, ya sea por repoblación o por regeneración natural (Gómez Oliveros, 2002a). Veamos cómo se realizaba el trabajo de mantenimiento y explotación del castañeu.

El cuidado de los castaños. Variedades de castaños

Los castañares se plantaban en casa “haces un semillero”⁵⁰ y cuando el plantón estaba bastante grande se trasplantaba, en los meses de invierno, “po la orilla de los práos, y en terrenu de propiedad, que estaba de monte, de felechos. En dar tarda cinco años. Hay que plantalos a seis o siete metros (un árbol de otro), porque entonces... aparran (echan ramas laterales)”⁵⁰.

Una vez el árbol está bien arraigado, hay que enxertalu, para que dé la variedad de castaña deseada. La castañar hay que enxertala a la corteza, explica Marcelino²⁵, es decir que la corteza de la ramita injertada (garfiu) debe quedar en contacto con la corteza del árbol, porque cualquier árbol coge mejor a la piel, pero la de la castañar es más fuerte. Se enxertan garfios pequeños (del tamaño aproximado de un bolígrafo), y se cubre con boñica o barru, mejor con boñica, bien aplastada para que no respire. Por encima se amarra con un trapo²⁵.

Hay muchas variedades diferentes de castañas, que hoy se están perdiendo, pero aún se muestran en la feria anual de la castaña en el vecino pueblo de Arriendas. Los árboles son difíciles de distinguir entre sí, pero los castaños se distinguen a simple vista, cuando se conocen^{50,117}. Desde el SERIDA (organismo agrónomo del Principado, con base en Villaviciosa) los ingenieros intentan ahora cultivar en sus fincas algunas de estas variedades antes de que se pierdan por abandono. El estudio detallado de las variedades de castaña de Piloña llevaría un trabajo monográfico muy complejo; incluimos aquí una lista de las variedades que nos describieron algunos informantes, que no pretende ser completa ni precisa, sino más bien orientativa:

- La castaña roxa es la que mejor fama tiene^{8,10,24,117}. Es la más gorda, “la que se compra por ahí”²⁴.
- Balduna, también muy buena^{101,124}.
- Ramona: Brillantes y pequeñines, dan muchos. Escasean, ya^{50,117}.
- Sevillana: Ye malona, negrona, grande, y con mucho pelleyu^{8,25,117}.
- Zapatona^{8,124}: Muy grandes, más bastes, árbol muy alto. Suelen ser parlleres.
- En general se llaman montesines^{23,50,124} los castañares que no se enxerten. Crecen más rápido, y salen castañas más pequeñas.
- Las parrucas^{8,10,25,101,117,124} son castañas tempranas, gordas, estilo a la roxa pero sin enxertar²⁵.
- Las llaniscas^{50,101,117}, son más tardías, más grandes, y muy sabrosas. Salen también directamente de semilla.
- La crespá, también sin enxertar, tiene aricios con pinchos muy gafos (dañinos). Ye villana, corriente²⁴... otros opinan que ye sabrosa¹²⁴.
- Otras variedades que también se nombraron fueron la castaña rubia^{8,10}, la castaña de la rúa⁵⁰ o de la argúa¹⁰¹, castaña de la aspra⁵⁰, y castaña japonesa¹⁰¹. La definición de estas últimas es confusa; podrían incluso ser sinónimos o nombres diferentes para alguna de las variedades descritas anteriormente.

Recogida y almacenamiento de las castañas

Llimir o dimir, y apañar

La recogida de la castaña se hace en octubre y noviembre, una vez terminada la siega de otoño, y poco después que las manzanas y nueces; más o menos por el tiempo de recoger el maíz: “a primeros de noviembre, tou el mes de noviembre, llevaba un mes recogeles”⁵⁰. Dependiendo de cómo hubiera sido el año, la cosecha prometía más o menos: “Agosto seco, castañes en el cesto; si está mojáu, el cesto apináu (lleno)”¹⁰³.

“Cada un tenía su castañéu, eh? y tenía sus límites”¹²⁴. Aun en los terrenos comunes, cada castañar tenía su dueño. Llegado el momento, se formaba la comitiva familiar, ayudados como de costumbre por algunos vecinos, y todos se dirigían al castañéu a apañar les castañes.

Antes, les castañes no se dejaban caer al suelo ya maduras, porque se pierden (se estropean). Se recogían del árbol al principio de la estación, cuando el ariciu aún estaba cerrado. Para ello había que subirse al árbol y golpear los aricios; esto lo hacían los hombres, y se llamaba llimir, o dimir (en la parte más occidental del concejo). Se golpeaban los aricios con una o dos piértigues (varas largas de avellano, ver 1.2), ayudándose además de un gabitu (vara terminada en gancho) tremendamente útil para acercar las ramas y sostenerlas, pero también para subir al árbol trepando (esguilando). Así contaba Manolín⁵⁰: “Había castañares que no alcanzabes. Dejabas la pértega así derecha (apoyada en el tronco), y entonces con una mano pinabes el gabitu en la caña (rama), con una manu cogíste al gabitu, con al otra al troncu, y dibes subiendo, esguilando. Entonces había que buscar un sitio y colocase, donde pudieras sentate (...), sentábeste en una forcadura (horquilla)”.

Y dando xordiazos por allí sin parar⁵⁰; cuando estaban muy verdes, había que golpear con tanta fuerza que caían las hojas al suelo, quedaba tanta rama abajo como arriba⁵⁰. No dejaba de encerrar cierto riesgo, como alude el dicho “los curas nunca cayeron de una castañar, porque como nunca se subieren a ellos”¹²⁴. Porque, explica Julia, había mucha caída, matábense, “era contáu, pero había algún”¹²⁴. Gómez Oliveros (2002a) recoge textos históricos sobre Cangas de Narcea en los que se narran varios accidentes de este tipo.

Había quien pagaba para que otros hicieran el trabajo: “dimimos, entre un paisano y yo, un castañéu, y dimimos noventa árboles. Entre los dos, cuarenta y cinco cada un, y pa sacar cuarenta y cinco pasetas cada un. De aquella era... pero claro, trabajamos toa la tarde, quedamos rendidos, maja. Subir árboles tou el día”⁵⁰.

Les mueres estaban debajo pañando o apañando los aricios. Los cogían con unes tiñaces o tenaces de castañu, especialmente fabricadas a tal efecto, “más de cuatro no saben hacer unes tiñaces”¹²⁴.

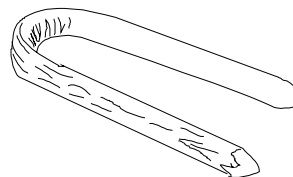


Figura 20. Tiñaces. Basado en Gómez Oliveros (2002a).

Para confeccionarlas, se busca un palo (un añal¹⁰) como de 1 m de altura por 3 cm de diámetro, y se calienta al fuego, para que no rompa al manejarlo. Cada palo “da dos fendidas”⁵⁰ (mitades longitudinales); después, se fuerzan con un cuchillu, “forgalu ye rebajalu pa adelgazalu, pa que doble”⁵⁰ dejando dos tiras de 0,5 cm de grosor aproximadamente. Cada una se dobla en forma de U: “calentabes, la corteza cae sola, sin pelarla. Y la madera como está caliente, dobla lo que quieres. Teniendo tién la luna, eh? (en menguante)”⁵⁰ y se atan para que adopten esa forma. Se afilan los extremos, y ya está listo. Además de para recoger aricios, les tiñaces servían como instrumento musical improvisado: “Si el dimidor no aguantaba dimir más que les mueres apañar, después elles estaban debaxu y tocáben-y les tiñaces (...) porque le espabilaba”¹²⁴. Contra esto había una estrategia del dimidor: tirar las castañas todo lo lejos que podía, apurilos de láu, o ‘de teyera’⁵⁰, para que los de abajo tuvieran que estar corriendo de un lado a otro⁵⁰.

“Tenín que estar verdes (...) siempre se suelta alguna, porque habíales más tempranes, y eses tráense pa casa... llámense les de la piértiga. Y les del aricio son les que valen, que son les pilongues”¹²⁴. Los aricios que estaban cerrados iban a un cuartillu o un sementeru, cesto que se llevaba colgado, y de allí a un cesto mayor: la macona. Les castañes que habían salido ya del ariciu (castañes de la piértiga¹²⁴, esbillaes^{50,124} o escundiaes⁶⁸) se echaban a una bolsa (fardela o corexa¹³⁷) de tela de saco, se llevaban a casa, y eran las primeras en consumirse.

Una vez los dueños de cada castañar habían atropáu les castañes, entonces había permiso para que, quien quisiera, recogiera las que habían dejado atrás; esta costumbre se llamaba la bolenga: “andábase por los castañeos a la bolenga, pa los que quedaban pa los matos, que la gente no quería entrar. (Acudían) todos, chavalería, guañes, mozos, y moces, de todo. Terminando la gente de atropales, después íbase detrás”^{50,124}. No es de extrañar que, quien vivió aquellos tiempos, se eche las manos a la cabeza viendo como ahora las castañas se dejan perder en el suelo, en medio del camino.

Encuerriar

“Echábanse a la macona y después, estando la macona llena, vaciábase a la cuerria”. Una cuerria es un muro de piedra circular, a modo de corralillo, de 2-5 metros de diámetro, y en torno a 1 m. de alto, donde se apilaban las castañas recién recogidas en verde. Cada vecino tenía varias cuerries “o tres o cuatro. En cada castañeu había una... cada vecino tenía su cuerria”⁵⁰. Aún se encuentran los restos de estas cuerries en muchos castañeos, muchas ya totalmente derruidas. Esta costumbre es muy típicamente asturiana; se hace igual en Cangas de Narcea (Gómez Oliveros, 2002a), pero ya en El Caurel se ahuman las castañas en cabañas especiales (Blanco Castro, 1995).

Cubríase después la cuerria con maleza¹²⁴ para que los animales (el xabalín, entre otros) no comieran las castañas: felechu, fueya de castañar, artos o bardera, cotoya, espinos... Se metían en la cuerria como método de conservación, “les encuerriaes aguantaben muchu”⁵⁰. En la cuerria el ariciu fermenta, protegido por la cubierta vegetal que mantiene el calor y la humedad. Después de este proceso, las castañas se agusanan menos, y además, según dicen, cambia su sabor.

Tabla 16. Recogida y almacenamiento de las castañas

Nombre común	Nombre científico	Utilización	Nº Citas	Informantes	Bibliografía
Castañu	<i>Castanea sativa</i>	Tiñaces	4	10,50,64,124	
		Cubrir cuerria	1	137	Gómez Oliveros, 2002a
Ablanu	<i>Corylus avellana</i>	Pértiga, gabitu	3	10,33,50	
Felechu	<i>Pteridium aquilinum</i>	Cubrir cuerria	2	137	Gómez Oliveros, 2002a Ortiz, 2002
Artos, bardera	<i>Rubus sp.</i>	Cubrir cuerria	2	10,50	
Cotoya	<i>Ulex europaeus</i>	Cubrir cuerria	1	10	Gómez Oliveros, 2002a
Espinos	<i>Crataegus monogyna</i> , <i>Prunus spinosa</i> , <i>Pyrus cordata</i>	Cubrir cuerria	1	50	

Foto 4. Cuerria abandonada



Les castañes permanecían encuerriaes hasta Navidad, o hasta enero o primeros de febrero. En estas fechas llegaba el momento de sacarlas de allí y esbillales rastrillando el montón con un angazu (ver apartado 1.2.): “Echábanse en un montón, y después con l’angazu dibes espardiéndoos, y tirando por los aricios, y les castañes, como l’ariciu taba ya muy maduru, mojáu... pues el ariciu diba p’alante, y les castañes quedaben detrás”⁵⁰.

Este trabajo era, al parecer, especialmente pesado “¡Qué calamidá! no hay quien aguante, fiya. Tou el día: abrilu, espardelu, machacalu bien (trizalu¹⁰), sacar toes les castañes, con las manos (...) Vuelves el angazu, que los dientes son pa angazar los aricios, y lo otro pa machacar bien, bien, bien”¹²⁴. “Dan qué hacer, dan qué hacer”⁵².

Con los aricios, se hacía “una pila de abonu (...) después de cuatro o cinco meses, estando apiláu, ya pudrecen todos”⁵⁰.

Amagüestu

Y cómo no, después de la cosecha venía la celebración. En muchos lugares de España, sobre todo en el tercio norte, se celebraba una fiesta en el momento de recoger las castañas (Atienza, 1997).

En Asturias coincide además esta época con la de recogida de la manzana. Cada uno en el pueblo ponía un montón de castaños de las que recogieron sin ariciu, facían un ñuéu (fuego) y tiraben allá un puñáu de castaños, que españaben (explotaban)... y tomaben castaños asaes con sidra¹³⁷. Es el tiempo de beber sidra dulce o del duernu, recién mayáu, aún sin fermentar (ver 3.9. La sidra). Esta costumbre se mantiene, hoy día, y posiblemente esta es la única excusa que hace que algunas de las castañas que caen indolentemente se recojan, y se asen, y se tomen entre amigos, colegas, familia, compañeros de colegio... y es que en Piloña, como en tantas otras zonas de España, lo último que se pierde es el festejo.

La cuña o sarda: les castaños mayuques

“Qué sé yo, habría castaños pa hasta mayo. Pa comer todo el año, hasta mayo, de noviembre a mayo (...)”⁵⁰. Para que les castaños se mantuvieran en buen estado tanto tiempo, no bastaba con haberlas metido en la cuerria y guardarlas luego en un lugar seco “en casa en corredor, o en el desván, y se iben gastando”⁵⁰. Las que se querían guardar hasta la primavera habían de ponerse sobre el fuego, en la cuña o sarda encima de la cocina, para que el humo las conservara (ver 4.2. Cocina). “Poníanse como un huesu”⁵⁰. Quedaban pequeñas y arrugadas, así se decía de alguien con aspecto poco saludable: “ruin y espelurriáu como una castaña mayuca”¹²⁴. Veremos cuándo y cómo se comían las castañas cuando hablemos de alimentación.

Foto 5. Castañas en el suelo.



Avellanos cultivados: ablanares o parres

Si hay un fruto del que Piloña esté especialmente orgullosa, son los ablanes, o avellanas. A diferencia de la castaña, la ablanca no constituyó nunca un producto básico para la alimentación local (aunque su valor nutritivo es innegable), pero tuvo más valor comercial que esta última.

Los ablanes fueron exportados en grandes cantidades durante siglos. El *Catastro del Marqués de la Ensenada* (en torno a 1750) da noticia de 169 arrieros que se dedicaban a transportar avellana a los puertos de mar en septiembre y octubre; se cosechaban 967 cargas. A mediados del siglo XX aún había un mercado importante que las enviaba a Cataluña y de allí a otros países europeos. Se instaló en Infiesto una industria de pelado de avellanas, y este producto constituyó durante mucho tiempo una de las mayores fuentes de ingresos de la zona. Desde entonces su importancia comercial ha disminuido hasta convertirse en un producto más, que se vende a mayoristas, o directamente al consumidor en el anual Festival de La Avellana, como ayuda parcial a la economía doméstica.

En Piloña, hablar de ablanu o parru, o de ablanar o parra, es marcadamente diferente. Si bien se trata de la misma especie, se nombra en femenino (la ablanar, o la parra en la parte occidental del concejo) a las plantas cultivadas, que producen ablanes fembra de muy buena calidad. El ablanu o parru es montés, y produce ablanes macho, que tienen forma más alargada, y el cascu o cáscara más dura, y aunque se pueden comer son mucho menos sabrosas. Se llamaban marriondes los ablanes que sabían mal⁸.

En general no se reconocen tantas variedades de ablanca como de castaña. "Les de aquí hailes unes más gordes, y otre más pequeños, según el terrenu y lo abonáes que están"⁵⁰. Se distinguen de los casines, del vecino concejo de Caso, en que éstas son más pequeñas. Hay alguna variedad de fruto especialmente grande, procedente de Tarragona:⁵⁰ "avellanones, como llamamos. Son riques, pero creo que saben más los villanes, tienen más gustu, más jugoses"¹²⁴. También las hay "de rama roja"⁵⁰ (Se trata de la variedad cultivada *Corylus maxima* var. *atropurpurea*), pero estas son muy contadas; tienen frutos comestibles, pero pequeños y no muy buenos, y cumplen función principalmente ornamental.

Cultivo de los avellanos

Los ablanares se cultivan típicamente en los sebes, o bordes de los finques, para aprovechar al máximo el terreno agrícola. También hay terrenos dedicados exclusivamente a este cultivo, con fines comerciales, llamados ablanéos. Muchos eran de uso común, pero cada vecino tenía asignado su lote.

Hay varias maneras de reproducir estos arbustos. La manera más sencilla, y posiblemente la más habitual, de obtener un nuevo pie de ablanar, es a partir de un añal⁵⁰ o renuevo lateral de otra ablanar, arrancarlo con raíz y plantarlo en otro lugar, en los meses de invierno. Se obtiene así directamente una fembra, que dará ablanes en todo iguales a las del arbusto inicial.

También se obtienen fembres si se planta una ablanca fembra (cultivada), verde (antes de turrala, secarla al sol) cerca de casa, en cualquier esquina; cuando tiene dos años, ya se puede transplantar a la seba, en una poza bien profunda (80 cm) pa que

la raíz tenga por dónde tener⁵⁰. Se rellena con abono o cuchu y se tapa con tierra. En otros dos años se puede obtener la primera cosecha⁵⁰.

Aún hay otra manera, para obtener ablanares a partir de un ablanu macho (silvestre): “Si lo plantes machu, hay que plantalu tres años seguidos. Este año plantalu en un láu, l’año que vién en otru, y pal otru en otru, pa que salgan buenes avellanes. Pierda lo machu, y se vuelvan fembres”^{50,88}. Es decir, un esqueje de ablanu montés hay que arrancarlo y transplantarlo tres veces, tres años consecutivos, en los meses de invierno, para que produzca ablanes de buena calidad. Dos de los mejores informantes coinciden en este punto, aunque algunos otros no supieron nada de este tema.

Como bien sabrán los lectores, este arbusto o arbolillo no desarrolla de forma natural un gran tronco central, sino que se multiplica en muchas varas laterales, aparra. El único cuidado que precisan los ablanos es la poda de un número de estos pies anualmente, para mantener una cierta estructura que permita la recogida de las avellanas y fomente su producción. Se poda en el momento de esmesar o recoger la ablanu, es decir “de agosto pa arriba”⁸⁸, “hasta septiembre”⁸⁷. “Algunes parres que ya son muy grandes, ya son difíciles de doblar, ya se corten por bajo. Que vayan haciendo un círculo, abajo, como una corona”⁸⁸. Hay que dejar sólo cuatro o cinco cañines. Si tienen menos cañonada se desarrollan más, dan más, porque las baña el sol⁵⁰.

Después de la cosecha, cuenta Guillermo⁸, se cerraban los ablanares con espinu alrededor, para que los animales no comieran los brotes nuevos. Es más difícil luchar contra ardillas, que cada año menguan la producción de avellanas, por mucho que se las intente disuadir con plásticos o trapos colgados de les ablanares. Éstas, y varios hongos dañinos que abortan las yemas y la flor de la ablanar, son los mayores enemigos de este cultivo (Longo Díaz, 1996).

Recoger avellanas: mesar o esmesar

A partir del quince de agosto pa arriba se mesen les ablanes^{8,50,88}, por San Bartolo (24 de agosto)³³. Para ello se tira de los cañones con un gabitu, con la pértega, o con la mano, y se van arrancando los carapiellos (así se llama a las envueltas verdosas y papiráceas que tienen las avellanas en el árbol), y echándolas a un saco o fardela. Toda la familia ayuda; “los rapazos, bajándo-yos los cañones, ya mesaben”. Para entretenerse, los más jóvenes jugaban a ver quién encontraba más carneros (parejas de dos ablanes unidas en el mismo carapiellu), y cabres (tres juntas); éstas últimas eran más difíciles de encontrar, así que eran muy valiosas. Al terminar, hacían collares con los carneros, atados con un hilo de bramante⁸; la misma costumbre se ha recogido en Picos de Europa (Lastra Menéndez, 2003).

Para poder esbillar les ablanes (quitarles el carapiellu), se dejaban turrar al sol unos días. Se esbillaban con una criba o cribu³³, o simplemente a mano, o haciendo una pila de ellas y pisándolas: “paseales toes encima”¹²⁴. Después se metían al horru directamente³³, o se dejaban al sol unos días más “Ocho días, ya turrar bien. si llueve, retiralas lo que haga falta, y sacalas así al sol. Sécanse al aire. Antes metíanse... turraban en horru, como ye te tabla (es de madera), entra el aire”⁵⁰. Una vez secas “tienen mejor gustu, preséntanse mejor. Porque si no tan turraes, pónense un pocu más marrón, tienen peor pinta, y no saben igual”. “Tando seques y enturraes, ya pueden estar en saco, que ya no pierden na. Duran dos años bien”⁵⁰.

Eso se hace así ahora, para vender en el Festival de La Avellana, donde se vende producto seleccionado directamente al consumidor. Antes, en la época en que se exportaban, cuenta Manolín⁵⁰: “llevábenlas todas, daba igual, cuanto más mojáu estuvieren mucho mejor. Como iban al pesu...”⁵⁰. Incluso las abortadas, que no tienen grano y tienen las brácteas pegadas a la cáscara: “raspábense con la navaja y se iban allá todas. Sin mirales ni ná”⁵⁰. De aquella, hará 50 años, “habíalo que tenía mil o mil quinientos kilos. En terminando de esbillar les de casa, ellos al rebusco al monte, a por maches (silvestres). ¿Qué crees?”- dice, mientras asiente repetidamente- “entonces valían todas”⁵⁰.

El Festival de la Avellana en Infiesto

Desde hace ya más de tres décadas se celebra en Infiestu, a principios de octubre, un pintoresco festival que tiene como protagonista este cultivo, tan importante para la tradición de Piloña. Durante el festival los productores ponen sus puestos en Infiesto y venden sus ablanes a todo el que se acerque por allí. Este y otros acontecimientos de ese día se relatan en el apartado de celebraciones (ver 8.3. Calendario festivo-Festival de la avellana). Quedémonos, de momento, con este ilustrativo cómic publicado en la edición especial de “Asturias por concejos” de Octubre de 2002, dedicada al XXXI Festival de la Avellana de Piloña:

Figura 21. Cómic sobre el Festival de la Avellana.



Nogales

Es la nozal un árbol noble y muy apreciado, por su madera excelente, por sus nutritivos frutos, y por las propiedades tintóreas y medicinales de sus hojas y de la envuelta verde de su semilla (el muergu). Como la castañar, la nozal se viene cultivando desde tan antiguo que ya parece un elemento perfectamente natural del paisaje, aunque no crece nunca en bosques silvestres, sino siempre en los entornos humanizados, fruto del cultivo y protección humanas. Uno más de los elementos del paisaje de Piloña que damos por gratuitos, pero que con las nuevas tendencias culturales es posible que pronto desaparezcan: “Nueces ya hay poques, porque...”⁵² “porque la gente ahora ya no planta. Antes plantábase nuez y ahora la gente ya no planta nuez”⁵⁰.

Variedades de nuez hay pocas. Básicamente, como les ablanes, unes nueces parten bien y otras no²⁵. “Hay dos variedades, una de cascu más gruesu y otra de cascu más fino. Saber, saben... tien el mismo gustu”⁵⁰. Una tercera variedad son les habaneres^{23,68}, que son difíciles de separar de la cáscara una vez partidas: al abrirlas no-yos sale lo de dentro, tán garraes²³.

Plantar y criar nozales es bastante sencillo; no hace falta injertarlas^{25,68,87}. Claro, que si se quiere obtener nueces de cascu fino, hay que enxertar una nuez: “cuando el árbol ye por exemplu un pocu más que estu (10 cm. de diámetru) con un táladru haces un agujeru (a 1-1’5 m de altura). Epués ahí métese... pa enxertar finu, finu, métese la nuez y tápase por arriba con tierra (lo que lleve poquitín el agujeru por arriba), entonces ya naz ahí la nuez y ya sale enxertáu”. Hay otra manera, más conocida quizá, e incluso más sorprendente, de obtener nuez de cáscara fina: en lugar de podar se retuerce la pica (extremo) de las ramas, o se golpea el árbol con una vara de ablanu en la época de la recolección, machacalu tou lo que puedas⁸⁸. “Cuando son pequeñines (señala aproximadamente 1 m de altura), pa enxertalos retuércense les cañes (...) ella queda enxertá”^{50,87,88} (se dice enxertar porque tiene el mismo fin que un injerto, pero realmente no se injerta nada). A lo largo de la vida del árbol suelen podarse varias veces.

La recolección es a final de septiembre; antes llimínse, como les castañes, con la pértiga, antes de que las comiesen los pájaros o se perdiesen entre el matorral del suelo. Aún hay quien les dime⁵⁰, pero normalmente se va a rebusco por elles, con el inconveniente de que de esta forma hay que ir todos los días según van cayendo⁶⁸.

Una vez recogidas se apilan en horru, o en la tenada o pajar, o en el tendejón, que corra el aire. “Se guardan a que maurezcan (maduren) y dejen el muergu elles soles, en una pila”⁵⁰. El muergu tírase; antiguamente se utilizaba a veces para pescar, o para teñir (ver 3.6. Caza y pesca; 4.5. Vestimenta). La nuez, igual que la ablanda, sabe mejor si se dejan al sol unos días; una vez secas se guardan en un cajón, o en sacos, y aguantan dos o tres años en perfecto estado.

Tabla 17: Ablanares y nozales

Nombre común	Nombre científico	Utilización	Nº Citas	Informantes
Espinos	<i>Prunus spinosa</i> , <i>Pyrus cordata</i>	Protección ablanares	1	8
Ablanu	<i>Corylus avellana</i>	Vara para golpear nozales	1	87,88
		Pértiga, gabitu	3	10,33,50

Otros frutales

Otro gran grupo de árboles cultivados son los frutales, que se plantan en los huertos, o en fincas cercanas a la casa, y se cuidan con esmero para recoger su fruta. Si bien no muy variada, la fruta en Piloña es abundante: manzanas, piescos, cirueles, peres, cereces y guindes hay a esgaya (en cantidad); figos en terrenos calizos, limones en los lugares más solejeros, y uves a la puerta de alguna casa.

La frecuencia y abundancia relativa de cada uno de estos árboles en los huertos se muestran en la Tabla 19, a partir de los datos del muestreo de huertos y jardines. Hay que subrayar que algunos de estos árboles ocupan una superficie también muy importante en las fincas, como es el caso de los pumares, a los que se dedican en exclusiva un buen número de terrenos; quien más y quien menos tiene su pequeña pumarada para poder hacer sidra. Siempre bien vallados: si se mete el ganáu estrócenlu. Déjenlu en el palu⁵. Cerezales, y tilares son abundantes en les sebes; Consideramos la tilar aquí porque, aunque no da fruta en sentido estricto, se cultiva, o al menos se protege, para obtener su flor medicinal.

Otros árboles aparecen en algún huerto o jardín de Piloña, pero sólo raramente. Los nísperos, por ejemplo, se conocen desde hace pocas décadas. Muy poca gente tiene membrillos, y prácticamente nadie conoce el kaki (*Diospyrus kaki*) del que sólo vimos un ejemplar cerca del Palacio de Santianes.

Sólo los lugares bajos y con orientación adecuada pueden criar cítricos en buenas condiciones. Si bien la limonar es bastante frecuente, y se da en muchos pueblos si se cuida con esmero para protegerla de las heladas, la naranjal es mucho más difícil de sacar adelante. Otro tanto sucede con la platanar (plátano de comer), que crece en bastantes lugares pero cuyos frutos raramente llegan a madurar, y el almendru, que muy pocas personas tienen, y da muy poca fruta. Los carápanos, o nísperos antiguos (*Mespilus germanica*), fueron en tiempos comunes en Piloña; “Cinco oreys y un pie, carápanu ye”⁸: les oreys se refieren a los restos del cáliz en el fruto, y el pie al rabillo. Sin embargo nosotros no encontramos ninguno. Por referencia sabemos que los sigue habiendo en Piloña, aunque son ya muy raros. En Picos de Europa se encuentran aún fácilmente (Lastra Menéndez, 2003).

Tabla 18. Frutales en los 45 huertos y jardines muestreados. Frecuencia: número de domicilios en que aparece; **ISC:** Índice de Superficie Cultivada, estimación del porcentaje del área que ocupa cada especie en os huertos (ver muestreo de huertos y jardines, apartado 1.5.).

Nombre común	Nombre científico	Frecuencia	ISC
Pescar, melocotonar	<i>Prunus persica</i>	36	4,71%
Pumar, manzanal	<i>Malus domestica</i>	21	6,32%
Ciruelar	<i>Prunus domestica</i>	31	5,03%
Peral	<i>Pyrus communis</i>	15	2,02%
Cerezal	<i>Prunus avium</i>	13	1,74%
Limonar, limoneru	<i>Citrus limon</i>	11	2,66%
Guindal	<i>Prunus cerasus</i>	4	0,19%
Figar	<i>Ficus carica</i>	6	0,61%
Uvar	<i>Vitis vinifera</i>	4	0,43%
Naranjal	<i>Citrus sinensis</i>	3	0,09%
Tilar	<i>Tilia platyphyllos</i>	2	0
Almendru	<i>Prunus dulcis</i>	2	0,19%
Platanar	<i>Musa paradisiaca</i>	1	0,23%
Nísperu	<i>Eryobotrya japonica</i>	1	0
Membrillu	<i>Cydonia oblonga</i>	1	0

Variedades de frutales

Manzanes

Es posiblemente el cultivo del que más variedades se reconocen. Algunas de las más populares son:

- Pumar montés: como su nombre indica, es un pumar silvestre, sin enxertar (*Malus sylvestris*). Da manzanes piquiñines y dures como piedras⁸⁸.
- Del sucú^{25,88}: Es pequeña, “dura pa (como) les piedras”⁸⁸, parda; hay que dejarla en horru hasta diciembre o enero, y luego ya está dulce.
- Mingana, de mingán, de pero mingán^{25,88,102}: Es una variedad antigua y muy buena de manzana, amarilla, muy jugosa y que dura mucho. Ahora se encuentran pocas; Víctor⁸⁸ se queja de que no son fáciles de criar.
- Pumarón^{25,88,124}: es la más frecuente²⁵, muy riquísima y muy jugosa. Así se llama ahora también a la reineta de Canadá⁸⁸.
- Raneta blanca^{88,101}: Ye mediana, temprana y de poca duración. Vale para sidra dulce⁸⁸.
- Raneta negra^{25,102}: Parecida a la anterior, es para algunos la más rica¹⁰², aunque ya quedan pocas²⁵.

Otros nombres citados por unos y otros: chapla²⁵, rallacón²⁵, rosalina o pixaperru²⁵, picuxa²⁵, carapanón²⁵, de mosca²⁵, de Perico¹²⁴, de panera¹²⁴, de dulcina⁸⁸, de argayu⁸⁸...

Peres

- Peruyes⁵⁰: monteses, perales que hay pel monte sin enxertar. Son como avellanes⁵⁰ (de tamaño). Se refieren a la especie silvestre de peral, *Pyrus cordata*. También hay peruyes injertadas, que son más gordas y sabrosas²⁴.
- Esgañones⁵⁰: Verdes no se comen, hay que meterlas en horru hasta que se ablandan (ver pág. 106). La melardina es también “piquiñina, acampanaína”²⁶.

Otras variedades son les invernices⁸⁸, que se cogen en octubre y duran mucho, les de Villamayor²⁴, también de invierno, las de Santiago²⁴ (tempranas, dan para el 1 de agosto), las de San Juan, las limoneras, las de cardo...

Cirueles

Algunas variedades de ciruelo (*Prunus domestica*) son ampliamente reconocidas como frutas diferentes de les cirueles, y sin embargo botánicamente pertenecen a la misma especie. Se trata seguramente de variedades antiguas en la zona:

- Pruncl^{1,101,138}: es la más antigua, pequeña y colorada, casi roja. Podría tratarse de una variedad cercana a *Prunus insititia*, aunque no se han encontrado pies de esta especie.
- Niscl^{8,24,49,92,101,137}: Algo más grandes que los prunos, también de color oscuro, violáceo. Este árbol tampoco tiene espinas. Se llaman también mirabolanos²⁸.

- Ciruela claudia^{28,76,101,137} : Las hay amarillas (ifinísimes!¹³⁷) y verdes; se usan mucho para hacer dulce¹³⁷.
- Ciruela japonesa^{99,101}: Malísima¹⁰¹. Amarilla.

También las hay: limonera¹³⁷, capa de rey, cojón de obispu¹⁰¹, verdes de caña⁹⁹...

Piescos

- Los “corrientes”²⁵ que frecuentan muchos huertos en Piloña se llaman pescas o pescales y dan piescos, que son más pequeños que un melocotón, y más resistentes.
- Melocotón, piescu amelocotonáu^{25,28,59,137}: Son más parecidos a los que hay en el mercado. También se injertan briñones⁸, que son parecidos a las nectarinas.

Piescos negros, piescos de la corona, y piescos de Pavía¹³⁷ son otras variedades que se dan por la zona.

Cereces

- Montesa⁵⁰: más pequeña que las injertadas.
- Chinchona^{50,94}: más pequeñas que les gallegues, pero mayores que les monteses. Dan más.
- Gallegues⁵⁰, o galleres⁹⁴: mayores, y de pelleju más duru. Más delicades: si cae agua rajan por mediu y estropean⁵⁰.

Otros nombres: de a bocáu⁵⁰, negra⁹⁴, de a onza⁹⁴, ronsoria²⁵...

Figos

No se hace distinción en Piloña entre los figos verdes o negros; hay de los dos tipos, aunque son más frecuentes los verdes. Dependiendo de la época en que murezcan (maduren) los figos, les figares son:

- De San Juan, o “normales”: dan los figos en verano, en julio y agosto^{8,25,85}
- Miguelines o de San Miguel^{8,24,30,50,103,124}: los higos maduran en septiembre u octubre (por San Miguel, el 29 de septiembre). Son más pequeños, más tardíos y más duros, pero muy sabrosos.

Reproducción, cuidados, injerto y poda de frutales

Hay varias maneras de propagar los frutales; Víctor explica lo que aprendió de un vecín sobre los manzanos: “El pumar plántase de varies formes:

- Plantes un plantón, cortes una varina, y plántesla. Y espéteslo ahi.
- De unos chupones que echa alrededor del frutal, (...) arranques un chupón desos, y abajo lleva casi media raíz. Y plantes un desos. Esi ye el árbol de más duración. Y árbol grande, de dar cantidá de fruta. (...) Esu en enero”⁸⁸.

El resto de los frutales pueden tratarse del mismo modo; algunos se plantan también de semilla (por ejemplo los piescos). Actualmente muchos compran los plantones de viveros, que se venden en Infiesto los días de mercado de febrero y marzo, cuando ye el momentu de plantalos⁸⁸.

Algunos árboles merecen consideración especial: “Para sacar una figar, por La (Virgen de la) Cueva, que ye el ocho de setiembre, arranques-y una caña”⁸⁷. La caña debe tener una ramificación en forma de T. Se cortan los extremos de las ramas laterales, “que quede una cruz. Entierres esa cruz, que salga hondo pa arriba, y ya está”⁸⁸.

“¿y sabes lo que ye buenu? mete-yos un grano de cebada, o de trigu, y esu, como echa raíces rápidu, ayuda a que garra la raíz. (...) y empieza a alimentarse la planta mucho primero. De la figar yo lo sé porque lo dijo mi güela, pero en otros árboles que plantas esquejes, sirve”⁸⁷.

En el caso de les limonares, hay que tener cuidado con el hielu. Para protegerlos, es una costumbre muy extendida poner un calderu lleno de agua al pie, pa que cuando xele se vaya el xelu al agua, y no al limoneru¹²⁴. Otra posibilidad es taparlo con un plástico durante los meses más duros⁶¹.

Enxiertos

Es bien sabido que si se siembra la grana de frutal sale un árbol villanu, o montés, que da fruta, pero en general de mala calidad. Para obtener la variedad de fruta deseada, casi todos los frutales hay que injertarlos, o enxiertalos. Una excepción es el piescu⁸⁷, que sale tal cual de semilla. Tampoco se enxierta la figar⁹⁸.

Hay varias maneras de enxertar. Los pumares, perales, cerezales y ciruelares se enxiertan a púa¹³⁷ o garfiu. Para ello hay que cortar una o dos cañes del árbol que da buena fruta menguante de enero⁸⁸ o febrero⁵⁰, que se llaman púes o garfios: “mui pequeñinos. De cinco centímetros. Pónense de diez, de quince, de veinte... no me gusta a mí largo, porque se posan los pájaros en ellos y igual te los arranquen”⁸⁷, “cuanto más pequeño, mejor sube la savia”⁸⁸.

“Los manzanares deben enxertase la semana de San José (19 de marzo). Si se adelanten mucho les púes (o garfios), o la yema (es decir, si empiezan a brotar demasiado pronto), hay que cortalos, y luego metelos en una botella. Y esperar luego que el plantón adelantara. Porque si metís allí en el plantón que estaba atrasáu, no tenín con qué se alimentar”¹³⁷. “En una botella totalmente seca, méteslo dentro de la botella, corches bien (...) y a un sitio oscuro y frío”⁸⁸. Pero “no en la nevera, la nevera da humedá”⁸⁷. “Antes metínlos también debajo de un montón de arena”⁸⁸.

Argentina¹³⁷ es una entusiasta del cultivo de los frutales, y me explicó con todo lujo de detalles cómo hacer el injerto. La primera modalidad se llama “a púa” y consiste en cortar pequeñas ramillas (púes o garfios) con las yemas compaginadas (distribuidas uniformemente a lo largo de la ramilla, y a ambos lados). En la base del garfio se hace un corte oblicuo (un desfase) para hacer la base afilada (en púa), dejando un yema cerca del corte. Luego se hace una hendidura en el árbol que se quiere injertar y se colocan los púes cuidando que su corteza no se despreque (esfoye), y que quede en contacto con la corteza del árbol. El injerto se cubre con una bola de estiércol.

Así lo explica Argentina¹³⁷: El garfio o púa “hay que saber escogelu, que sean púes nuevos(...). Que tenga los guños compaginados Repartidinos. Luego hay que hacerlos un desfase; hay que procurar que quede aquí un guñín. Que no toque la navaja en él para nada. Hay que terminalu en púa del todo, en púa, en púa, delgadín, delgadín, pero que siempre llegue hasta abajo un hilín de corteza. Y el guñín que quede ahí para que toque la madera del plantón. Y después, a punta de navaja fuerte había que abrir el tronquín un pocu. (Se colocan dos púes, una a cada lado) muchu cuidáu que no esfoyara, eh? (...) tenía que quedar apegaín del tou la corteza del troncu con la de la púa, igualinos igualinos hasta que sientas que con la mano no se siente nada. Que tienen contactu la savia del troncu, con el garfio”¹³⁷. No los amarrábamos con nada (...) hacíamos una bola de cuchu, masábamoslo bien, dejábamoslo bien pegadín, que no entrara el aire. Si venía muchísima seca yo siempre, cuando resquebraba un poquitín, echába-yos un poquín de agua. Otros, echában-y barru. Yo la verdá siempre usé lo más antiguo...”¹³⁷.

El segundo modelo de injerto se llama “a yema”¹³⁷. Se hace con los rosales, y árboles pequeños⁸⁸. Argentina¹³⁷ cuenta con orgullo que una vez logró enxertar un melocotonar sobre una blimbar (sauce): “Saques del melocotonar, donde tenga unos buenos guños, saques con la navaja muy curiosu col pellejín todo un guñu, que no toques nada que no lu dañes nada, eh? y la pellejina entera. Esa pellejina, al troncu de la blimbar haces-y así un cortín así pequeñín. Y luego abres así (levantando la corteza por los lados) y entonces ahí lo llenas, hay que metelu detrás de esta cortadina (..) bien enterradín, eh?, que se tape bien. Y luego ajuntalu bien, juntar la pelleja del troncu. Y después envolvelu: antes, con yuca, esa planta, que era muy resistente, sacábamos unes tirines, y con aquello volvíamoslo bien (...) otros envolvíanlo con eso que llamen espadaña, que era de ahí cerca de los ríos, charques y eso. Y ahora usen un papel”¹³⁷.

Tabla 19. Reproducción, cuidados, injerto y poda de los frutales

Nombre común	Nombre científico	Utilización	Nº Citas	Informantes	Bibliografía
Cebada	<i>Hordeum vulgare</i>	Enraizamiento	1	87,88	Ortiz, 2002
Trigo	<i>Triticum</i> sp.	Enraizamiento	1	87,88	
Espinu	<i>Pyrus cordata</i>	Base para peral	1	88	
Espinu negru	<i>Prunus spinosa</i> , <i>Pyrus cordata</i>	Base para peral	2	50,141	
Blimbar, bimbla	<i>Salix alba</i> , <i>S. fragilis</i>	Base para melocotonar	1	137	Lastra, 2003
Yuca	<i>Yucca</i> sp.	Envolver injertos	1	137	
Espadaña	<i>Sparganium erectum</i> subsp. <i>neglectum</i>	Envolver injertos	1	137	
Arfueyu	<i>Viscum album</i>	Infesta el manzanal	3	15,81,124	
Felechu	<i>Pteridium aquilinum</i>	Maduración de fruta	2	50, 94	

Podas y tratamiento contra plagas

Las podas, se hacen cuando el árbol está muy crecido (viciosu¹³⁷), en enero, febrero y marzo, siempre en menguante⁸⁸. Les cerezales no se podan normalmente, se dejan crecer bien altas. Algunos defienden que al recoger les cereces es bueno esgayales, es decir partir el extremo de las ramillas, porque si no echan demasiado ramaje⁸⁷.

Los mayores enemigos de los árboles jóvenes son los corzos, que son cada vez más y viven cada vez más cerca de los pueblos. Es su costumbre rascarse la cornamenta contra las ramillas no muy gruesas de los árboles, y resquebrajan la corteza hasta el punto de que terminan por matar a los arbolillos al interrumpir el flujo de savia. Para evitarlo se colocan protecciones de plástico en torno a los troncos.

No se debe olvidar tampoco que una de las mayores plagas de los frutales, principalmente de los pumares, es el arfueyu (*Viscum album*), una planta parásita que se instala con mucha frecuencia sobre sus ramas. Enfiesta el manzanal, hay que quitalu¹⁵. También están las heladas (el xielu) y los hongos, que matan los renuevos; los pájaros, que comen los botones florales; el pedriscu o granizo, que tira la fruta sin madurar; y los vecinos, que roban la fruta madura; hasta el punto de que, como dice Guillermo⁸, llegar a comer una fruta de un árbol propio ye un milagru.

Recogida y almacenamiento de la fruta

La primera fruta en lograrse son les cereces, que crecen en racimos o piños. Para finales de mayo o junio están ya rojas: “Por la Ascensión (6 semanas después del Jueves Santo), cereces en Oviedo y trigo en León”¹⁰⁹.

Antes se recogía hasta la última cereza, despiñábense enteres⁵⁰; había que subirse al árbol y acercar los caños con ayuda de un gabitu. Con mucho cuidado, pues les cerezales son muy falses⁸⁷, rompen cuando menos lo esperas. Como ya explicamos, hay quien recomienda esgayar (partir) les cañines cuando se recogen cereces, para que salga más al año siguiente. Las que no se comían en seguida (con cuidado, pues les cereces calientes dan torzón de tripa, y no conviene mezclarlas con vino)⁸⁷, se llevaban a casa en “un piñu⁵⁰”: colgando por el rabillo a ambos lados de una caña forcada⁵⁰ (con forma de horquilla), o camberu⁸. Los más galantes lo llevaban de regalo a la moza...

La guinda es algo más tardía que la cerezal¹⁰⁴; les cirueles se dan en julio y agosto; y los piescos y los figos más hacia agosto, y septiembre. Toes les mueres caín de les figares, porque la figar ye muy falsa, muy traidora. Chaspa²⁵ (se parte). Marcelino²⁵ recuerda andar durante aquellos meses, camino de Infiestu, o de donde fuera, comiendo pel camín figos con pan.

Les manzanes, sin duda la más abundante de las frutas, llimínse igual que les castañes, pero con una piértiga más corta. En Piloña, como en el resto de Asturias, los manzanares son veceros: dan buena cosecha en años alternos, de manera que un año hay muchas manzanes, y al siguiente tan poques que hay que importarlas para poder hacer sidra; este efecto ya lo refiere en el siglo XVIII el *Catastro del Marqués de la Ensenada* (Martínez Vega, 1987). Llímense en octubre, a ser posible en menguante⁸⁸, y rápidamente se llevan a mayar (triturar) para poder tomar sidra dulce con les castañes.

Lo que no se consumía en el momento se guardaba de una u otra forma, o se vendía, como les cereces o les manzanes⁶⁴. Se hacía dulce con les cirueles y les manzanes (ver 3.7. Los postres), y anís con les guindes. Les manzanes y peres aguantaban en horru hasta la primavera siguiente. Algunas variedades, muy duras de comer recién recogidas, se metían en horru entre felechu: “maurecín y ponínse foces, (...) muy blandas. Lo de adentro estaba tou... como harina”⁵⁰; ponínse popos⁹⁴. Así se hacía con les peres esgañones⁵⁰, les manzanes del sucú, y los carápanos⁹⁴; lo mismo se cita en Picos de Europa (Lastra Menéndez, 2003).

Árboles de las sebes, árboles del monte

En el apartado sobre los límites entre fincas (1.3.), veíamos como en las sebes, o límites vegetales entre fincas, crecen, ya sea plantados expresamente o simplemente tolerado su crecimiento, un alto número de especies arbóreas que hacen de estos espacios un centro de diversidad vegetal en el entorno de los pueblos.

Más lejos, en lo que se considera “monte”, crecen castaños, fayéos, y más raramente bosques mixtos naturales (probablemente el valle del Río del Infierno, más arriba de Riofabar, es el mejor ejemplo de estos últimos). Proveen de madera, leña, fueya, frutos. Estos árboles nacen espontáneamente, pero también se plantaban en ocasiones¹¹⁷. Cerca de les camperes, o pastos de altura, se desarrollan frondosas formaciones de acebos, que dan buena sombra al ganado y desde su protección se han regenerado mucho; y en torno a las cabañas crecen altos fresnos, preferidos por ser buen forraje y cortar bien el viento. En lugares más empinados y pedregosos crecen les llombreres o abedules. Texos, mostayeres, cafresnes (serbal de cazadores), espinos, albornios (madroños); todos ellos sirven o han servido para algo, quién sabe si sirven porque están ahí, o están ahí porque sirven, o simplemente porque no molestan.

Otro tipo de cultivos arbóreos, más modernos e industrializados, son las plantaciones de pinu y ocalitu, ninguno de los cuales es natural de esta parte de España, ni se integra en el paisaje tradicional. No se caracteriza el paisaje de Piloña por la dominancia de estas plantaciones, en comparación con los concejos costeros, pero sí tiene grandes superficies dedicadas a ellas, sobre todo en las zonas bajas hacia el norte del concejo, como las faldas de la Cuesta Cayón, del monte Viyáo, y de la Sierra de Ques. Además se han plantado experimentalmente alerces, abeto de Douglas, e incluso araucarias bastante antiguas, en torno a la piscifactoría de L'Orrín, y en el arboreto de la Pesanca. Otro notable arboreto, más escondido, que alberga una gran variedad de coníferas, es el que ha creado Guillermo⁸ en Caperea, su pueblo.

El ocalitu no da en general mucho rendimiento, puesto que es un árbol muy sensible al frío, y en Piloña llega a helar bastante algunos inviernos^{29,53}. El pinu tiene el problema de que arde con muchísima facilidad, y gran parte de las repoblaciones que se hicieron terminaron en cenizas, la mayoría de las veces provocadas por vecinos, o cazadores, que no están de acuerdo con la repoblación^{50,117}. Algunas laderas se aterrizaron para las repoblaciones, con el consiguiente impacto paisajístico. Nos queda esperar que, a partir de ahora, las políticas forestales del Ayuntamiento y el Principado intenten ser más coherentes con el entorno natural y humano de Piloña.

1.5. Huertos y jardines

En el ámbito doméstico, en el entorno próximo a las casas, las cuadras y el horru, se desarrolla otro tipo de agricultura, de aquellas especies que requieren menos espacio y más dedicación, que merecen un rincón cerca de casa porque se recogen directamente de la tierra en fresco y se utilizan con frecuencia (es el caso de muchas verduras, especias y plantas medicinales), o porque adornan el entorno doméstico, necesidad menos perentoria, pero muy humana. Es esta presencia en el entorno doméstico, con la familiaridad que esto implica, lo que hace que estos cultivos se mantengan aún muy activos en Piloña.

Pero la importancia de estos espacios trasciende lo meramente utilitario. Prácticamente ningún piloñés se ve hoy día en la necesidad económica de cultivar sus propias verduras, y son ya pocos los que las dedican a la venta. Los cultivos domésticos representan retazos de la actividad de una sociedad agraria tradicional, cuyos últimos representantes se resisten a abandonar las tareas del campo tras su jubilación. Pero además, y no menos importante, este espacio representa la primera imagen visible de la vivienda al exterior. Un jardín guapu y un güertu curiosu son la carta de presentación de una familia trabajadora y respetable, un buen motivo de orgullo propio e incluso de envidia ajena, una buena baza para obtener el aprecio y estimación social. Por ello, estos cultivos merecen una atención muy especial en este trabajo, como la han merecido en otros estudios etnobotánicos en España y Europa (Agelet *et al.*, 2000; Vogl-Lukasser & Vogl, 2001; Vogl-Lukasser *et al.*, 2002)

Para el estudio de estas unidades de cultivo se ha realizado un muestreo cuantitativo en 45 viviendas repartidas por todo Piloña, en el que se registran las dimensiones y las especies presentes en cada unidad (señalada como tal por los propietarios de las mismas), y la abundancia relativa de cada especie. Paralelamente, el mismo muestreo se ha realizado en 20 zonas públicas ajardinadas de Infiesto y Sevares. La metodología empleada para el muestreo, así como el análisis de los datos, sus resultados y discusión, se detallan en la pág 117. En el caso de los huertos, se realizó previamente un estudio no sistemático de 15 huertos de la localidad de Valles de San Román, en Junio de 2000, además de tratarse el tema en numerosas entrevistas.

Los cultivos en el entorno doméstico se organizan en varios terrenos que rodean la casa, de tamaño variable siempre menor que el de les finques. Estos terrenos están separados entre sí, igual que les finques, por muries, vallas de madera o alambre, o setos, generalmente no tan altos como los que separan las fincas y con una composición diferente, en que predominan las especies ornamentales, frutales o medicinales sobre los grandes árboles. En el espacio inmediato a la vivienda, al pie de las paredes, puertas y ventanas, suelen colocarse además tiestos o jardineras.

Podemos distinguir, aunque la diferenciación resulta ambigua, entre terrenos dedicados a huerto y espacios ajardinados. Resulta ambigua porque, como veremos, las especies ornamentales y las comestibles se encuentran intercaladas en la mayoría de los terrenos, de manera que no es raro en absoluto que las rosas se alineen con la verdura en un mismo riego. Aún así se pueden distinguir los terrenos donde son las plantas alimenticias las que ocupan la mayor parte del espacio (que llamaremos “huertos”) frente a otros en que estas no aparecen o son minoritarias (“jardines”); de hecho, en general los propios informantes los distinguen de la misma manera.

Los huertos

De las 45 viviendas visitadas para el muestreo, 44 tenían entre su espacio de cultivo doméstico un terreno dedicado preferentemente al cultivo de plantas comestibles, un güertu. Sirva este ejemplo para ilustrar lo frecuente y extendido que es aún el cultivo de los huertos en Piloña. No tienen por qué ser grandes; desde el que tiene sólo 30 m², hasta 1500 m² los mayores; como media rondan los 250 m², lo que un cuadrado de 16 m de lado. Muchas casas tienen más de un güertu, además de algún jardín, y tiestos con flores.

Así como el cuidado del jardín tiende a ser una labor exclusivamente femenina, el cuidado del güertu se llevaba a cabo por personas de ambos sexos, aunque son les muyeres les que se dediquen más a esto, y los hombres a les vaques²⁸. Los hijos ayudaban desde muy jóvenes.

Ahora mantienen esta costumbre sobre todo las personas mayores de Piloña, que trabajaron en el campo toda la vida, y encuentran en ello una satisfacción y entretenimiento. Por ejemplo cuenta una vecina que, al poco de enviudar, “yo a la casa-y cogí como... no sé qué te voy a decir, como alergia me daba la casa, y empecé yo a hacer un pocu de güertu, otra vez, y dijéronme los hijos, pero mamá, eso tú no lo puedes hacer, porque tengo de corazón...”⁹⁹. Pero lo hace igual, y como ella, muchos otros. Le pregunté a Lala⁹⁸ quién trabaja en los güertos: “la gente que queda, y lo otro está sin trabajar. Está lleno de escayos y ortigues y de to. No hay quien trabaje. Los hijos... noooo...” -“vienen a veranear”¹¹² -“Puede venir algunu a ayudar un pocu, si quién los padres, o lo que sea, o algunu que ye joven y por tener algo y... ya. Pero poco. Una vez que marcha pa población, ya...”⁹⁸ (en Piloña “población” alude a un pueblo grande o una ciudad).

El terreno que se utiliza para el huerto suele pertenecer a quien lo cultiva, aunque hoy sobran tierras, y hay casos de terrenos prestados, generosidad vecinal recompensada normalmente con cierta participación en la cosecha.

Especies cultivadas tradicionalmente en los huertos

Las especies más frecuentes en los huertos de Piloña en la actualidad se incluyen en la Tabla 25, y se comentan en el apartado “Análisis cuantitativo de los huertos y jardines de Piloña” (página 117).

No todas estas especies formaban parte o eran frecuentes en los güertos tradicionales. De hecho, la mayoría son más bien modernas, introducidas con la generalización de las semillas comerciales. Las personas mayores recuerdan que cuando eran niños se sembraba verdura, fabes y patates, ajos y cebolla, y algún repollu o lombarda. Tomate no había, “idiba haber!”²⁵. Ni zanahoria, ni pimientos, tampoco ajos puerros. Les fabones y los arvejos se trajeron cuando crecíamos ya⁶⁴. Además, algunas especies que se sembraban a gran escala en las fincas (maíz, fabes y patates) han sido relegadas a un pequeño terreno en el huerto doméstico, de modo que, mientras la diversidad de cultivos disminuye en los grandes espacios, la diversidad de especies hortícolas en la mayoría de los huertos ha aumentado mucho en los últimos años, y con ella la diversidad en la dieta. La misma conclusión obtienen, en los Alpes austríacos, Vogl-Lukasser *et al.* (2001; 2002).

Organización del terreno

Lo más importante a la hora de emplazar un huerto en Piloña es que el terreno sea caliente y soleado. Una finca buena “e muy caliente, y da muchu, y muy tempranu”¹²⁴. Algunas especies del huerto son más sensibles al frío, y sólo se dan en este tipo de terrenos; los pimientos, con el frío no nacen⁹⁸; el tomate no se da bien porque xiela enseguida³¹. Es importante también el tipo de suelo; se valora más el terreno calizo por ser el más rico, frente al ácido arcilloso o barriscu, más difícil de trabajar, o el areniscu, que es más pobre. Se dice que el terreno muy abonado es gordu, viciosu o polu (ver Capítulo IV: Apuntes sobre etnoecología).

Para que el güertu quede curioso, se organiza cada uno de los cultivos en riegos o hileras, de la misma manera que el maíz, pero en este caso más próximos entre sí. Generalmente se cultivan cada año los mismos terrenos, sin dejarlos descansar (excepto las patatas); incluso se puede aprovechar el terreno de los ajos para plantar fabes o vainilles una vez sacados éstos; antes típicamente se ponían los nabos tras recoger les patates.

Intercaladas con los riegos de plantas comestibles se incluyen a menudo rosales. Los crisantemos suelen colocarse en un riego ocupando una esquina del güertu, y las demás plantas ornamentales en la periferia de cada terreno. También las medicinales ocupan pequeños espacios aquí y allá. No es infrecuente que entre varios cuadros cultivados crezca uno o varios pequeños frutales, muy frecuentemente pescarés, perales, o ciruelares; les nozales al ser más grandes son más habituales en la periferia, igual que les manzanales.

Siembra y transplante

Tradicionalmente, la grana (simiente) se guardaba de un año para otro, y se intercambiaba entre vecinos, desde tiempos inmemoriales. Las nuevas variedades comerciales han entrado estas últimas décadas con tanta fuerza que es difícil encontrar ahora semillas locales. Por ello, no merece mucho la pena tratar las variedades de las plantas hortícolas, pues en general coinciden con las comerciales, y respecto estas hay mucha confusión. En Infiestu se venden semillas de todo tipo en varios comercios. En algunos de ellos, y principalmente los lunes en los puestos del mercado, se pueden encontrar variedades caseras (muy probablemente mezcladas ya con variedades comerciales, Juan José Ferreira, com. pers.) de verdura, fabes, vainilles, o fabones.

La mayoría de los paisanos mayores no compran semilla anualmente, sino que aprovechan la producción del año anterior (arvejos, fabes, vainilles, fabones) o dejan espigar algunas de las plantas para obtener semilla (frecuentemente verdura y otras coles, nabos, o lechugues). Una vez granada, la planta entera se cuelga de la raíz en un alerón del horru (del tentemozu, por ejemplo), o en corredor, hasta la época de siembra. En el caso de les cebolles^{28,33,64}, se planta una cebolla entera, sin guñar, y se recoge cuando ésta granada (preferentemente en menguante de marzo)⁶⁴.

Los semilleros, o eres, se siembran “en cajones, en sitiú caliente. Tié que ser con un cristal o así porque si no giélase. Pa que-y dé el sol pero no coja el aire de la mañana, la xelada”⁸⁷. La mayoría de los semilleros (verdura, lechuga, tomate, pimiento, ajopuerru)^{64,85,99} se preparan en octubre, para transplantar temprano; los de verdura y lechuga es recomendable hacerlos en luna menguante, para que las plantas

no espiguen demasiado pronto^{85,138}. Si no se hicieron en octubre, entonces en febrero, pues diciembre y enero “son meses muertos”^{88,99}; no crece nada.

La era del cebollín es algo diferente: se prepara directamente en el terreno, en septiembre u octubre. Para protegerla, se instala alrededor de ella una empalizada de palinos clavados en vertical sin espacio apenas entre sí. Los palos pueden ser de cualquier cosa, de pláganu⁹⁹ o ablanu por ejemplo^{33,64}, aunque algunos prefieren el benitu, porque dan olor y así no pasan los topos⁸⁸. Luego se cubre con una red, un plástico, palos o felechu, para que no entren los pájaros.



Foto 6. Semilleros o eres de pimientos y tomates.



Foto 7. Huerto. En primer plano, era de cebollín

En marzo, estando caliente, ya se puede poner el calabacín y el pepino, y la calabaza en abril^{85,87,88}. La acelga y la zanahoria pueden sembrarse en cualquier momento; Loli⁸⁵ aconseja que esta última se siembre en junio, “si está sembrada en junio, no cría un huesu por dentro, que después... non tién carne, está toda dura, por dentro”.

San Martín (11 de noviembre) es una fecha de referencia importante para el trabajo del huerto, como evidencia el tan extendido refrán; “¿por qué no creciste, ajín? porque

no me sembraste por San Martín”^{88,99,103,112,124}. Por esas fechas se plantan también les fabones, o fabes de mayo, y los arvejos. Si se pasa esa fecha entonces se pueden también sembrar en febrero, como lo demás. Como ya vimos, les patates (siembra en marzo, por San José), y les fabes y vainilles (en abril o mayo, hasta San Juan, el 24 de junio) son lo último en sembrarse.

Cuando llega la época de trasplantar, a partir de marzo y durante toda la primavera, los mercados de los lunes en Infiestu albergan varios vendedores que traen de sus terrenos (de Piloña, o de otros concejos del oriente asturiano) pequeñas plantas preparadas para trasplantar. Este es el mejor recurso para todos aquellos a quienes les falló el semillero, o a los que alguna plaga, xelada, o pedriscu les arrasó el cultivo. Se puede encontrar plantón de cebolla, lechuga, tomate, pimientos de varias clases, varios tipos de coles, puerro, berenjena, calabaza, calabacín, pepino, melón, sandía... Este negocio debe venir de antiguo, pues recuerda Eduardo²⁴ cuando vendín el cebollín por cientos, amarraos con una tira de espadaña...

Lo primero en trasplantarse, a partir de enero, son les cebolles tempranes, o cebolletes, les lechugues y les berces^{49,85,94}, aunque estas últimas se pueden poner en cualquier momento^{94,112}, igual que les acelgues⁹⁵. A partir de marzo, y hasta junio (hasta San Juan), todo lo demás, que se irá reponiendo a medida que se consuma “en primavera prácticamente ye quitar y poner, quitar y poner”⁸⁸.

Mantenimiento, tratamiento de plagas y enfermedades

Pero las cosas no son tan fáciles como quitar y poner. Para que se logre el güertu hay que trabajar mucho. Hay que sallar y quitar basura (término con el que en general se alude a las malas hierbas), y regar, en verano, si vien la seca; antes, acarretando calderaos de agua en la cabeza⁹⁸. Ello supone agacharse continuamente, como sugiere el cantar:

“Saya colorada
no la llesves a sallar
si quieres que ti la vean
cuélgala de la figar”¹²⁴

En el huerto cada planta da su quehacer. Cuando son pequeños, los tomates y los pimientos conviene taparlos un poco pa que no los maneje el vientu, ni los castigue el sol. Para ello se espeta al lado de cada plantina una cañina de laurel, boje, sanjuanín, o *Prunus laurocerasus*, es decir de cualquier arbusto de hoja perenne. Hay quien pone un toldo de plástico; mucho menos etnobotánico, pero vale igual.

Los arvejos, los tomates, les vainilles y les fabes (que en el huerto se plantan en general sin maíz) hay que amarralos a un palu, pa que levanten, e incluso los pimientos, pa que no entornen (caigan)²⁸. Esos palos hay quien los llama arrudos⁸, o palos de parra¹⁴¹, pero normalmente se llaman “palos”, y son de cualquier cosa, la mayoría de las veces de ablanu, o más raramente fresnu.

No acaba aquí la cosa con los tomates, también hay que podarlos, corta-yos la punta, pa que no crezca demasiado, y también los chupones que salen entre la rama y el cañu⁸⁷.

Los ajos “anúdenlos por Santa Rita, pa obligalos a adelantar a secar. Por Santa Rita, que es el 22 de mayo, suelen cogelos de arriba y hacen un nudo así con ello”⁹⁹.

Además hay que contar con las varias plagas que amenazan al huerto. Les gates (orugas)^{99,112}, el piojillo (pulgón), el escarabajo de la patata, pero sobre todo los caracoles y llemaces (babosas), son los enemigos principales. Antes se quitaban a mano, y se reciclaban: “me acuerdo yo, en casa, de pequeña (...) así por la tarde, era un *hobby*, pa mí, aquello de coger una lata e ir a cogelos, se machacaban y lo echábamos a las gallinas”⁹⁹. Durante unos años incluso los caracoles los recogían los críos y se vendían a personas que venían a buscarlos para restaurantes. En Piloña muy poca gente ha comido alguna vez caracoles; la idea produce en general bastante asco.

Hay todavía algún otro mal, que ninguno acierta a explicarse, que viene con la nube, en verano; “a lo mejor vien una lluvia, y no sabes de qué, al otru día aparece tou negru”⁹⁸; “encuéntreste con cualquier siembra que... hay días raros que... que te daña todo lo que siembras, un día se te estropean, sin saber por qué”⁹⁹. Algunos lo atribuyen a la contaminación: “yo no sé si e el mal del aire”⁹⁹; hay algo en el aire, que llueve sucio, o algo así¹¹²; la lluvia ácida, esa orbayada de junio, estropea el carapiellín de les ablanes⁵⁰. También se asocia este fenómeno con algunos robles u otros árboles que enferman súbitamente, generalmente en los días cálidos y húmedos. Muy posiblemente se trate de infecciones por hongos, que no son estrictamente contaminación atmosférica, pero sí se ven muy beneficiados por el clima nublado y bochornoso tan frecuente en Asturias estos últimos veranos.

El remedio contra todos estos males: sulfatar. En Piloña este es un término genérico para la aplicación de cualquier tipo de pesticida, herbicida, u otro producto químico al campo. “Hay que sulfatar mucho, cada vez que llueve, porque si no... este año hay muchísimos todos dañados”. “Hay que sulfatar, la verdura, porque cómenlo to (...) los tomates si llueve y aquello pues hay que sulfatalos, porque si no vien el sol y... pues se manchen, queden negros”⁹⁸. Y contra los caracoles y les llemaces: babosil, que de nombre comercial tremendamente apropiado ha pasado a término genérico para todo veneno contra estos tan viscosos como nocivos habitantes del güertu.

¿Y antes? “Antes no había plaga de toda esta basura como ahora; siempre lo hubo, siembre hubo de todo eso, pero no...”⁹⁹, “en casa no se solfataba”¹¹². “El sulfato vino... qué sé yo, cuando empezó ya a haber... (...) en casa no lo había, antes no se solfataba, ni les patates, ni nada, ni tampoco había escarabajo”⁹⁸. Averiguar si había realmente menos plagas, o las plantas eran más resistentes, o todas estas afirmaciones se quedan en apreciaciones subjetivas, llevaría mucho más tiempo y medios de los que contamos para este trabajo.

Quedan por enumerar los ratones y los pájaros. Contra los ratones se ponen palos de protección en torno a la era del cebollín (pág. 110). Otro remedio, ya más en desuso, para que los ratones no coman las raíces de las plantas cultivadas, es tolerar o fomentar el crecimiento entre las plantas del huerto de una lecherina, *Euphorbia lathyris*, que debe ser de muy mal gusto para estos roedores. Sólo la hemos visto crecer en un güertu de Piloña, pero también la vimos en alguno de Nava, y por lo que nos cuentan debió ser mucho más frecuente en el pasado^{8,84}; también se cita en Cantabria (Pardo de Santayana, 2003).

Por cuenta de los pájaros, hay que tapar con redes los arvejos y les freses. Los arvejos les gustan con desmesura a los grayos, o arrendajos. “Diz que había un vecino, que compró muchas redes, cubría con redes los arvejos. Pero los grayos metínse por debaixo (se ríe), por debaixo, fía. Pero aquel... aquel non salía. Atrapábenlos allá, y decía él, -tú me comiste los arvejos, voy comete yo con arvejos-”¹³⁷. Y al parecer están realmente buenos, los grayos con arvejos. Ahora están protegidos, los grayos.

Permítanme incluir aquí la opinión de Argentina sobre esto, que creo expresa y defiende perfectamente el sentir a este respecto de gran parte, si no todos, los piloñeses: “ahora prohibiéronmoslo, porque dicen que ese páxaru que está protegíu. Diu -coño, ¿entós quién nos protege a nosotros los frutos? ¿y los arvejos, no tan protegíos? Debín de proteger los arvejos.- (...) si supieran los daños que nos hacen... sí, no los dejen matar. Los cuervos son ... dañísísimos, los cuervos son malos, malos, malos, el grayu e dañín también porque oye, come tou lo del güertu! (...) desarma les panoyes, pa sacar los granos. No, no, esos que dicin esto que es... esto de... cómo se llaman los verdes?” - ecologistas (apunto) - “esos ecologistas tenín que sembrar ellos algo”¹³⁷.

Recolección y almacenamiento

La verdura, los puerros y las acelgas, se pueden recoger a lo largo de todo el año. A partir de mayo y junio se va sacando casi todo lo demás: fabes de mayo, lechuga, freses, arvejos, cebolletes... y les patates. Los pimientos y tomates se harán esperar hasta agosto y septiembre.

Ahora, lo que no se consume en fresco, se mete al congelador. Antes no; para cada producto había una solución. Los arvejos se secaban y se consumían remojándolos antes de cocerlos, como les fabes⁸⁸. Les guindilles (variedades de pimientos picantes) también se secan, colgando la planta en algún sitio donde no dé el sol¹³⁷. Los tomates y pimientos se conservaban en tarros: los tomates, al natural, pelados (escaldándolos en agua hirviendo) y cocidos al baño maría en su propio jugo^{64,94}, o si no cocido con poca agua, y pasado por un ceazu, en salsa^{64,137}. Los pimientos se pelaban escaldándolos o calentándolos en el horno, y después se cocían al baño maría⁹⁴. Los tarros bien cerrados se conservan varios meses, y se usan todo el año para incluir en guisos, o para freír. Mari Luz⁶⁴ es la única que me explicó que también prepara encurtidos, con vinagre de sidra casero y un poco de aceite, de cebolles, zanahoria, pimiento, guindilla, pepino... o de lo que sea.

“Por San Juan, ajos al desván” (Martín Crespo, 1995); siguiendo su piadosa trayectoria (plantados por San Martín, anudados por Santa Rita), los ajos se recogen a finales de Junio. Les cebolles, “non tién que llover por elles el agua de agosto”^{88,99,124}; se recogen temprano en ese mes. Tanto les patates como los ajos^{98,138} y les cebolles^{124,138}, hay que cogelos en menguante, para que después no guñen (broten).

Una vez recogidos, los ajos y les cebolles, hay que dejarlos treznar, o secar al sol y al aire, durante unas semanas. “Después de seques (les cebolles), cuando está la luna buena, hay que hacer riestres, grandes, grandes”¹²⁴; les piñes (o riestres) hay que reforzarlas con xuncia, porque la rama de la cebolla no es bastante fuerte para tener por la riestra. Los ajos se anudaban en piñes de a docena con tiras de espadaña. Como en el caso de les riestres de maíz, ahora todo esto se hace con cuerdas. Una vez arreglados, se cuelgan en horru o en la tenada, siempre en algún lugar en que corra el aire, porque si no brotan o se estropean: guñan, o podrecen, ponse maurientos.

Tabla 20. Los huertos (especies relacionadas con el trabajo en el huerto)

Nombre común	Nombre científico	Utilización	Citas	Informantes
Ablanu	<i>Corylus avellana</i>	Semillero cebollín	2	33,99
		Palos de sostén	4	8,94,99,141
Pláganu	<i>Acer pseudoplatanus</i>	Semillero cebollín	1	99
Benitu, xabugu	<i>Sambucus nigra</i>	Semillero cebollín	2	88
Espadaña	<i>Sparganium erectum</i> subsp. <i>neglectum</i>	Riestras de cebolla	1	24
	<i>Iris pseudacorus</i>	Racimos de ajos	1	7
	<i>Phormium tenax</i>			
Xuncia	<i>Cyperus longus</i> subsp. <i>badius</i>	Riestras de cebolla	3	58,88,124
Lecherina	<i>Euphorbia lathyris</i>	Contra ratones	2	8,84
Fresnu	<i>Fraxinus excelsior</i>	Palos de sostén	1	28
Laurel	<i>Laurus nobilis</i>	Proteger del sol	1	28
Boje	<i>Buxus sempervirens</i>	Proteger del sol	1	
Sanjuanín	<i>Ligustrum ovalifolium</i>	Proteger del sol	1	
	<i>Prunus laurocerasus</i>	Proteger del sol	1	28

Plantas ornamentales

En torno a las casas, al pie de los muros, caminos y construcciones, o en tiestos en puertas, ventanas y corredor, casi todas las familias tienen algunas o muchas plantas de adorno, con flores más o menos vistosas, que le dan al entorno colorido y un aspecto agradable. Son muchas las plantas que así se cultivan, y de muy diversas procedencias, sobre todo desde que se ha generalizado su venta en viveros y mercados.

Estas son las que en Piloña se llaman “plantes” en sentido estricto; esta palabra, igual que en castellano, se refiere a la vez al conjunto de vegetales no arbustivos ni arbóreos, y al subconjunto de las plantas ornamentales, que es la acepción más frecuente con que se utiliza en Piloña. Así, regar les plantes, comprar una planta, o entender de plantes, se refiere siempre a estas últimas; por eso es frecuente que los varones más entendidos en medicina y veterinaria popular, alimentación del ganado, o carpintería, afirmen con rotundidad no saber nada de plantes.

De les plantes se ocupan principalmente, si no exclusivamente, les mueres. Por ello hablaremos directamente en femenino, por una vez y ya que la mayoría numérica lo permite, puesto que son elles quienes organizan, plantan, cuidan y conocen les plantes de su jardín. Así nos explicaba Mari Luz, de la Braniella, por qué su jardín es más pequeño que el de la casa de al lado: “elles son cuatro mueres, y yo sólo una”.

Especies ornamentales cultivadas tradicionalmente

Las plantas ornamentales más frecuentes hoy día en los espacios domésticos en Piloña se enumeran en las Tablas 26-28; el capítulo de Análisis Cuantitativo de los huertos y jardines de Piloña (página 117) trata más extensamente de esta composición.

Discernir entre las especies de cultivo ornamental más antiguo en la zona puede resultar una labor compleja, pues poco o nada se ha escrito sobre lo que cada cual planta para adornar. Podríamos pensar que las más extendidas serán también las más antiguas; estaríamos hablando de roses, geranios y hortensies. De hecho, no faltan las informantes que están orgullosas de sus geranios o sus roses porque son “antigües”, ya las tenían en casa sus abuelas.

Son muy peculiares, tanto por su tamaño y diseño como por su composición de especies, los jardines llamados “de indianos”, que pertenecieron a aquellos que volvieron de Las Américas adinerados y edificaron en su pueblo una gran casa, generalmente de estilo marcadamente colonial, en torno a la cual plantaban un gran jardín, a menudo distinguido no sólo por su aspecto sino por las especies tropicales que en él abundaban; no faltaban casi nunca las palmeras, sobre todo *Phoenix canariensis*. Hubiera sido realmente interesante realizar un estudio detenido de estos jardines en comparación con los otros, más humildes, de las casas de aldea; lamentablemente el tiempo de preparación de esta tesis no fue ilimitado, por lo que esperamos poder trabajar en esa línea en el futuro.

Propagación y tratamiento de las plantas ornamentales

En general, las plantas ornamentales pasan de unas casas a otras por propagación vegetativa: una vecina me dio una cañina; la trajo mi hija de tal sitio. De hecho, cada vez que se pondera a una vecina su jardín, o alguna planta del mismo, y se inquiere sobre cómo lo cuida, cómo se propaga, etc., inevitablemente se acaba con un propágulo de dicha planta, ya sea un esqueje o un trozo de planta con raíz, para llevar a casa, y una lista de recomendaciones sobre cómo y dónde plantarla. La cordialidad y generosidad de les piloñeses no se echa en falta tampoco en este ámbito.

En cuanto a las labores que precisan, no son muchas: podarlas, regar los tiestos, y protegerlas de la xelada en los inviernos duros. Hay quien sabe enxertar roses¹³⁷, pero no está muy extendida la costumbre. Lo que sí saben, sobre todo los críos, es escoger los brotes más tiernos de primavera para chuparlos como golosina (ver 3.10. Plantas silvestres comestibles), de lo que se quejan amargamente algunas vecinas⁶⁴. También tienen algunas razones para quejarse por San Juan, la noche mágica en que todo se confunde y sin saber cómo los tiestos de una vecina aparecen en el corredor de otra con la que hace meses, o años, que no se habla. Y en su lugar quedaron los tiestos de aquella otra. Y ¡ay de quien no lo tome con buen humor! (ver 8.3. Calendario festivo-San Juan) .

Plantas silvestres guapes

A pesar de que el que nació en el campo, de tan acostumbrado a ver plantas a su alrededor, tiende a apreciar menos su valor estético que el habitante de la ciudad que las echa de menos día a día, hay algunas plantas que son guapes, y aunque no tengan otra utilidad, valen como adorno, únicamente⁶¹. En la Tabla 21 se enumeran las especie que uno o varios informantes, a lo largo de las entrevistas, consideraron guapes.

Alguna de esta plantas se colocan en jarrones en el interior de casa, ya sea en fresco (como los calzones de cuquiellu), como en seco (algunos tipos de beriezu). Otras se recogen para adornar en ocasiones especiales, principalmente en Navidad, por San Juan, o en las fiestas patronales (8.3. Calendario Festivo). Algunas incluso se plantan en los jardines o tiestos, a partir de ejemplares silvestres; así encontramos frecuentemente hiedra y un tipo de espadaña, y algunos acebos, albornios, lengues de buey, violetes o florines de pan y quesu. Y si no se hace a propósito, al menos no se eliminan y se protegen cuando crecen cerca de casa. Un buen ejemplo de esto son las pequeñas margaritas de origen mexicano (*Erigeron karvinskianus*) que crecen asilvestradas en los muros de la plaza de la iglesia y del río, en Infiesto.

Tabla I: Plantas silvestres guapes

Nombre común	Nombre científico	Utilización	Citas	Informantes
Calzones de cuquiellu	<i>Aquilegia vulgaris</i> , <i>Linaria triornithophora</i>	Jarrón de flor fresca	3	49,105,137
Berezu, beriezu, cotorru	<i>Calluna vulgaris</i>	Jarrón de flor seca	2	105,106
Yedra	<i>Hedera helix</i>	Jardín	13	
Espadaña	<i>Crocsmia x crocosmiiflora</i>	Jardín	5	25
Florines de pan y quesu	<i>Primula acaulis</i>	Jardín	2	81,137
Violetes	<i>Viola alba</i> , <i>V. riviniana</i>	Jardín	2	68,115
Llengua de güé	<i>Phyllitis scolopendrium</i>	Jardín, fuente	2	1,48
	<i>Asplenium trichomanes</i>	Jardín	1	60

Nombre común	Nombre científico	Utilización	Citas	Informantes
Acebu	<i>Ilex aquifolium</i>	Jardín	4	154
Alborniu	<i>Arbutus unedo</i>	Jardín	1	
	<i>Stellaria holostea</i>	Tiesto	1	1
	<i>Selaginella selaginoides</i>	Tiesto	2	48
Hedrera	<i>Calystegia sepium</i>	Guapa	2	48,61
Madreselva	<i>Lonicera periclymenum</i>	Guapa	1	29
Cáfresna	<i>Sorbus aucuparia</i>	Guapa	1	7

Plantas medicinales de huertos y jardines

En el listado de plantas más frecuentes en los huertos de Piloña (Tabla 25) aparecen algunas medicinales, como son el romeru, la manzanilla, la arruda, la luisa, y el apiu. También en los jardines es frecuente el romeru (Tabla 28). Estas son las más frecuentes, según el muestreo, pero hay otras también importantes que sólo algunas personas siguen cultivando. Agelet *et al.* (2000) sugieren que el cultivo de plantas medicinales (ya sean estrictamente medicinales, o alimenticias con uso medicinal) es uno de los principales objetivos del huerto doméstico; en Piloña es sin duda una de sus funciones.

La Tabla 22 muestra las especies que surgieron a lo largo de las entrevistas y que cada informante tenía en su huerto o jardín. En muchos casos se trata de plantas silvestres recogidas del campo y sembradas en el huerto para tenerlas más accesibles, por ejemplo la manzanilla, el oriéganu, el tomillu, el cenoyu, o las mentas. Hay quien dice, sobre todo de la manzanilla, que lo bueno ye del monte⁵⁸, la del huerto tien muchu viciu¹⁴¹ (crece muy vigorosa), pero no huele igual. Se tratará por extenso de estas especies en el capítulo dedicado a las plantas medicinales.

Tabla 22. Plantas medicinales de los huertos y jardines

Nombre común	Nombre científico	Citas	Informantes
Romeru	<i>Rosmarinus officinalis</i>	7	15,58,99,103,124,141
Manzanilla	<i>Chamaemelum nobile</i>	8	55,58,98,115,132,141
Arruda	<i>Ruta chalepensis</i>	3	55,124,141
	(la tuvieron, ya no)	3	79,76,115
Apiu	<i>Apium graveolens</i>	5	8,15,58,115,121
Luisa	<i>Aloysia citrodora</i>	5	15,57,64,117,146
Oriéganu	<i>Origanum vulgare</i>	4	45,55,115,85
Abeyera	<i>Melissa officinalis</i>	2	8,9,81,132
Cenoyu	<i>Foeniculum vulgare</i>	2	6,55
Peonía	<i>Valeriana tuberosa</i>	2	9,55
	(la tuvieron, ya no)	2	115,126
Hortolana	<i>Mentha suaveolens</i>	1	23
Tomillu	<i>Thymus sp.</i>	1	58

Análisis cuantitativo de los huertos y jardines de Piloña

Introducción

La importancia de los cultivos en el ámbito doméstico se viene destacando en los últimos años en algunos trabajos de ámbito nacional (Agelet *et al.*, 2000) y europeo (Vogl-Lukasser & Vogl, 2001; Vogl-Lukasser *et al.*, 2002), pero sobre todo en áreas tropicales (Caballero, 1992; Fontanelli Martínez, 2000; Lamont *et al.*, 1999; Launder & Brazil, 1990). El estudio de estos espacios desde el punto de vista antropológico (mediante entrevistas) no permite valorar de forma cuantitativa la composición de los cultivos, la frecuencia y abundancia de las especies, ni su distribución en el terreno, todos ellos aspectos de interés para la etnobotánica y la botánica económica. No existen trabajos previos que describan estos aspectos en España ni en gran parte de Europa, por lo que resulta especialmente interesante incluir este apartado en la presente tesis doctoral. El conocimiento de la comarca y de sus costumbres adquirido tras dos años de trabajo en la zona facilitó el diseño del muestreo y el acercamiento y comunicación con las personas encargadas de estos cultivos.

Metodología

Con el objeto de estudiar con cierta profundidad la composición específica y abundancia de cada especie vegetal en los huertos y jardines de Piloña se realizó un muestreo durante los meses de mayo y junio de 2002. Estos meses se consideraron idóneos, puesto que es la época de mayor representación de especies cultivadas en el huerto, cuando aún no se han retirado los cultivos invernales y ya se han plantado los de primavera.

Para obtener datos representativos de todo el concejo, teniendo en cuenta su heterogeneidad geográfica y cultural, se realizó un muestreo estratificado. Se agruparon todos los pueblos de Piloña en cinco unidades geográficas de cierta homogeneidad interna y tamaño físico y poblacional comparable, considerando los siguientes criterios: 1) la unidad cultural y administrativa de cada parroquia, 2) su posición a lo largo de los principales ejes de comunicación: este-oeste y norte-sur y 3) la orientación, altitud y litología dominante en los pueblos. Las parroquias se agruparon como se muestra en la Tabla 23.

Tabla 23. División de las parroquias en zonas para el muestreo

Zona	Características	Parroquias que la integran
1	Vertiente N, calizas	Anayo, Borines, Cereceda, Miyares, Pintueles, Vallobal
2	Centro, muy poblado	Infiesto, Villamayor, Valle, San Román
3	Occidente	Beloncio, Coya, Lodeña, La Marea, Maza, Ques
4	Camino histórico de Sellón	Artedosa, Espinaréu, San Juan de Berbio, Sellón
5	Oriente	Sevares, Montes de Sevares

Seguidamente se seleccionaron al azar tres pueblos de más de 20 habitantes en cada zona, según el censo de 1996 (SADEI, 1998), hasta un total de 15 pueblos. Se muestrearon los huertos y jardines de tres viviendas de cada pueblo. Las viviendas visitadas fueron las de los primeros vecinos que se encontró dando un paseo azaroso

por las calles del pueblo y que quisieron participar; en general se solicitaba “ver su huerto” después de haber realizado la Encuesta de Vigencia de Saber Etnobotánico (ver Capítulo VI) a uno o varios de los miembros del grupo familiar. En caso de no encontrarse tres vecinos en disposición de mostrar su huerto, se recurrió al pueblo más cercano. De este modo, contamos con un total de 45 viviendas. Paralelamente se muestrearon con los mismos criterios las plantas ornamentales de los espacios públicos de Infiesto y Sevares, que representan las áreas de más densidad de población y donde existe una mayor inversión pública en jardines.

En cada vivienda, se pidió a una persona encargada de cultivar el espacio doméstico que mostrara y nombrara lo que tenía plantado. En general, estos cultivos están dispuestos en varios terrenos o “parcelas”, ya sean contiguas o alejadas entre sí, de límites bien definidos por vallas, setos, caminos o terreno abierto. Las parcelas se catalogaron, bien por designación del agricultor, bien por su composición dominante, en huertos, jardines, o conjuntos de tiestos. Se utilizaron estas parcelas como unidades de muestreo para facilitar el cálculo de áreas y coberturas.

En cada parcela se anotó su área aproximada en m², los táxones botánicos presentes (incluyendo el nombre con que las conoce su dueño y toda información etnobotánica facilitada espontáneamente), y un valor de cobertura de cada taxon, del 1 al 5, con el criterio mostrado en la Tabla 24. En algunas ocasiones no toda la unidad está ocupada por los cultivos, sino que una porción puede estar cubierta por pastos o terreno baldío. Para el análisis de los datos, a cada uno de estos valores se le ha asignado una cifra de cobertura relativa (CE, en tantos por uno) que cuantifica la fracción aproximada del terreno que representa cada valor.

Tabla 24. Valores de cobertura utilizados para el muestreo

Valor	Criterio de cobertura	Cobertura estimada (CE)
1	Presencia	0,05
2	Pocos, cobertura pequeña (<15 % aproximadamente)	0,1
3	Pocos, cobertura >15%, o muchos con recubrimiento menor	0,3
4	Dominante	0,6
5	Prácticamente exclusivo	0,9

Dos grupos complejos de plantas ornamentales (margaritas y cactus) se han considerado una categoría etnobotánica indivisa, que se trata como un solo taxon, puesto que la determinación precisa requeriría mucho más tiempo y esfuerzo (teniendo en cuenta además que en muchas ocasiones no resulta posible recoger material de herbario). Se sigue el mismo criterio para los géneros botánicos complejos y profusamente hibridados en jardinería (*Rosa* L., *Chrysanthemum* L., *Begonia* L., *Iris* L., *Lilium* L., *Rhododendron* L., etc.). En otros casos, en los que la clasificación popular va más allá de las especies botánicas y diferencia las variedades, se han considerado éstas taxones diferentes; es el caso de *Brassica oleracea* L. y otras hortalizas, y de algunas especies ornamentales variegadas o no. La lista completa de taxones recogidos en este muestreo se incluye en el catálogo de etnoflora de Piloña, en el Apéndice.

Los resultados se incluyeron en una base de datos de Access diseñada al efecto. Se calculó el número de especies de cada vivienda (frecuencia). A partir de los valores de cobertura estimada ($CE_{x,i}$) de cada especie (x) en cada parcela (i), y del área de las parcelas (S_i) se calculó un índice de superficie cultivada para cada especie (ISC_x) que

representaría una estimación del área total que ocupa cada especie en los huertos y jardines. Este índice no pretende representar un valor absoluto preciso, pero constituye una buena herramienta relativa. Para calcular el índice, se multiplica la cobertura estimada de cada especie en cada parcela ($CE_{x,i}$) por la superficie de cada parcela (S_i), se suma este producto en todas las parcelas muestreadas, y se divide por la superficie total muestreada (S_{total}), como expresa la siguiente fórmula:

$$ISC_x = (E S_i A CR_{x,i}) A100 / S_{total}$$

El índice se expresa en tantos por ciento. Su valor oscila entre un máximo de 90% y un mínimo de 0%.

Resultados

Tamaño y distribución de las parcelas de cultivos domésticos

Del muestreo se obtuvieron un total de 1479 datos sobre cultivos domésticos y 171 datos sobre jardines públicos. En los espacios domésticos se anotaron un total de 240 taxones cultivados en las 45 viviendas muestreadas. De éstas, 43 tenían alguna parcela de huerto, 30 tenían tiestos alrededor de la casa (sólo se tuvo en cuenta el espacio exterior al domicilio, incluidas ventanas y corredor), y 26 tenían algún terreno ajardinado.

Los cultivos domésticos se repartieron en 138 parcelas o unidades de terreno cultivado, cada una de las cuales tendría una media de 10'7 taxones cultivados. Como media, cada familia visitada cultiva 33 taxones diferentes en su espacio doméstico, en tres parcelas diferenciadas.

Se muestrearon en total 2'7 ha. de terreno doméstico cultivado. Cada parcela ocuparía de media 195 m²; son mayores como media las dedicadas a los huertos (220 m²), seguidos de los jardines (142 m²) y en mucho menos espacio, los conjuntos de tiestos (unos 12 m² de media). Cada familia de este muestreo cultiva como media 600 m² de terreno en torno a su vivienda.

Especies cultivadas en los huertos

En las parcelas dedicadas a huerto se registraron un total de 140 especies o variedades cultivadas. Un güertu tiene como media 11 especies: en cada vivienda habría 16 taxones cultivados en huertos. Hay terrenos que tienen más de 30 especies, y otros una sola. En la Tabla 25 vemos cuáles son las especies más frecuentes en los huertos de Piloña, según el muestreo. La tercera columna de la tabla (Frecuencia) ilustra el número de viviendas que tenían esa especie en concreto plantada en el huerto (se incluyen en la tabla todas las especies en que este valor es mayor de 3). En la segunda se indica la cobertura estimada media de cada especie en los huertos, en una escala del 0,05 a 0,9 (ver Tabla 24). La tercera columna muestra el valor del índice ISC para cada especie, que indica aproximadamente el porcentaje de la superficie de huertos muestreados que ocupaba cada especie.

De esta tabla podemos extraer que:

- Las especies más frecuentes en los huertos son las patates, presentes en todos los huertos en superficies amplias, los cebolles, la verdura y los lechugues, presentes en dos tercios de los hogares, o más.
- Algunas plantas menos frecuentes tienden a cubrir, cuando aparecen, una parte importante del espacio; es el caso de les fabes o el maíz. Estas especies, junto a la patata, son los tres cultivos principales a que se dedicaban les finques. Ahora que las fincas mayores se dedican principalmente a forrajes, esta trilogía se cultiva, en menor cantidad, en los huertos.
- Ocupan muy poco porcentaje del güertu, sin embargo, los pimientos, acelgas y cenahories, los frutales en general (suele haber pocos y pequeños), las ornamentales (roses y crisantemos son las más frecuentes en los huertos), y el perejil.
- El índice ISC, que refleja los dos factores anteriores y además el área de cada terreno, muestra que las especies que más terreno ocupan en los huertos son, por este orden, patates, fabes, cebolles, maíz, verdura, lechuga, manzanes, arvejos, cirueles, vainilles, piescos, ajos y tomates.
- Son raras o no parecen en los huertos de Piloña verduras muy frecuentes en el resto del país y que podrían darse perfectamente en este clima: pepinos, calabacines, espinacas, berenjenas. Tampoco son frecuentes actualmente algunas especies que tuvieron su importancia como forrajeras (nabos, remolacha) o además para hacer morcillas (calabaza).

Tabla 25. Frecuencia, cobertura estimada media e Índice de Superficie Cultivada de las especies más comunes en los huertos de 43 viviendas de Piloña (Con asterisco: hortalizas más frecuentes desde principios de siglo; En **negrita**, plantas ornamentales; en **negrita cursiva**, plantas utilizadas principalmente como medicinales)*

Nombre vernáculo	Nombre científico	Frecuencia	Cob. estimada (CR)	Índice de Superficie Cultivada (ISC)
Patates*	<i>Solanum tuberosum</i>	34	0,37	34,61%
Cebolles*	<i>Allium cepa</i>	34	0,22	13,89%
Verdura*	<i>Brassica oleracea</i> var. <i>oleracea</i>	32	0,15	8,23%
Lechugues	<i>Lactuca sativa</i>	31	0,12	7,12%
Fabes*	<i>Phaseolus vulgaris</i>	21	0,29	17,37%
Pescarees	<i>Prunus persica</i>	21	0,09	4,71%
Tomates	<i>Lycopersicon esculentum</i>	20	0,11	4,62%
Arvejos	<i>Pisum sativum</i>	19	0,12	5,25%
Ajos*	<i>Allium sativum</i>	19	0,16	4,77%
Fabones, fabes de mayu	<i>Vicia faba</i>	18	0,13	3,23%
Vainilles	<i>Phaseolus vulgaris</i>	17	0,14	5,02%
Pimientos	<i>Capsicum annuum</i>	17	0,08	3,18%
Repollu, lombarda	<i>Brassica oleracea</i> var. <i>capitata</i>	16	0,10	2,71%
Perejil	<i>Petroselinum crispum</i>	16	0,07	2,41%
Ciruelares	<i>Prunus domestica</i>	14	0,12	5,03%
Roses	<i>Rosa</i> sp.	13	0,10	2,17%
Maíz	<i>Zea mays</i>	12	0,33	10,98%
Crisantemos	<i>Chrysanthemum</i> sp.	11	0,11	1,67%
Nozales	<i>Juglans regia</i>	10	0,15	3,75%
Pumares	<i>Malus domestica</i>	10	0,19	6,32%
Perales	<i>Pyrus communis</i>	10	0,06	2,02%
Ajopuerros	<i>Allium porrum</i>	9	0,10	2,04%
Acelgues	<i>Beta vulgaris</i> var. <i>cicla</i>	7	0,06	0,58%
Cenahories	<i>Daucus carota</i> subsp. <i>sativus</i>	7	0,09	1,32%
Freses	<i>Fragaria x ananassa</i>	6	0,07	0,69%
Fresnos	<i>Fraxinus excelsior</i>	6	0,13	2,08%

Limóneros	<i>Citrus limon</i>	6	0,12	2,66%
Cerezales	<i>Prunus avium</i>	6	0,08	1,74%
Lirios	<i>Iris sp.</i>	5	0,13	1,02%
Clavelines	<i>Dianthus barbatus</i>	5	0,08	0,61%
Romeru	<i>Rosmarinus officinalis</i>	5	0,06	0,33%
Margarites	<i>Anthemis, Aster, Argyranthemum, Chrysanthemum.</i>	5	0,06	0,66%
Uvares	<i>Vitis vinifera</i>	4	0,08	0,43%
Ablanares	<i>Corylus avellana</i>	4	0,08	0,62%
Manzanilla	<i>Chamaemelum nobile</i>	4	0,09	0,36%
Arruda	<i>Ruta chalepensis</i>	4	0,06	0,66%
Luisa	<i>Aloysia citrodora</i>	3	0,07	0,30%
Figares	<i>Ficus carica</i>	3	0,08	0,61%
Apiu	<i>Apium graveolens</i>	3	0,05	0,21%
	<i>Aucuba japonica</i>	3	0,05	0,23%
Mantu de la Virgen	<i>Abutilon pictum</i>	3	0,05	0,21%
Acebu	<i>Ilex aquifolium</i>	3	0,05	0,15%
Hortensies	<i>Hydrangea macrophylla</i>	3	0,07	0,28%
	<i>Plectranthus coleoides</i>	3	0,05	0,17%
	<i>Alcea rosea</i>	3	0,07	0,25%
Cales	<i>Zantedeschia aethiopica</i>	3	0,07	0,51%
Margarites	<i>Calendula officinalis</i>	3	0,07	0,19%

Especies cultivadas en jardines y tiestos

Por oposición a los “huertos”, consideramos “jardín” a un espacio del entorno doméstico dedicado principalmente al cultivo de plantas no alimenticias; en la mayoría de los casos dominan las plantas ornamentales. En el muestreo, 38 de las 45 viviendas muestreadas tenían algún tipo de espacio ajardinado; 26 de ellas en uno o varios trozos de terreno, y 30 en conjuntos de tiestos.

Se registraron un total de 197 taxones cultivados: 156 se cultivan en los jardines, y 115 en tiestos. Cada familia (de las que tiene jardín o tiestos) cultiva como media 19,5 taxones diferentes en estos espacios: cada terreno alberga una media de 10,5. Hay terrenos que tienen más de 34 taxones, y otros uno solo. En la Tabla 26 vemos cuáles son los taxones más frecuentes en los jardines y tiestos de Piloña, según el muestreo. La tercera columna de la tabla ilustra el número de viviendas que tenían ese taxon en concreto plantado en un espacio ajardinado (se incluyen en la tabla todas las especies en que este valor es mayor de 6). En la segunda se mide la cobertura estimada (CE) media de cada taxon en cada terreno, en una escala del 0,05 a 0,9 (ver Tabla 24). La tercera columna muestra los valores porcentuales del índice de Superficie Cultivada (ISC), que indica la superficie aproximada ocupada por cada taxon en los tiestos y jardines.

De esta tabla podemos extraer que:

- Las especies más frecuentes en estos espacios son todas ornamentales, a excepción del perejil (que se planta aquí y allá, en cualquier esquina) y les ciruelares. Parece más frecuente introducir especies ornamentales en los huertos (ver tabla 25) que hacer lo inverso, introducir plantas alimenticias en los espacios ajardinados. Además, las especies medicinales se plantan sobre todo en el huerto.
- Las especies más frecuentes son geranios, roses, hortensies, y que aparecen en más de la mitad de las casas (tres de cada cuatro, en el caso de los geranios), seguidos de les cales, les margarites ., les begonies, la yedra, y los claveles, que se encontraron en uno de cada tres jardines.

- Las especies que tienden a tener una mayor cobertura son las arbustivas y arbóreas, sobre todo las que forman setos y céspedes. De entre las plantas de pequeño porte, es llamativa la gran cobertura media de los geranios.
- El ISC aproximado que pretende reflejar los dos factores anteriores y además el área de cada terreno (ya sea un jardín o el terreno que ocupan los tiestos, mucho más pequeño en general). Este índice muestra que las especies que más terreno ocupan son las rosas y hortensias, incluso más que las especies arbóreas más frecuentes: nozales, pescar, ciruelares, pumares, etc. Ocupan también mucho terreno en proporción a su tamaño las clavelinas y los claveles, las cales, margarites, y geranios, sobre todo si tenemos en cuenta que estos últimos suelen plantarse en tiestos.
- Los conjuntos de plantas ornamentales (jardines y grupos de tiestos) son mucho más diversos que los huertos. Además de haber un número mayor de especies cultivadas en estos espacios, las especies más frecuentes y de mayor cobertura ocupan mucho menos proporción de terreno que las especies dominantes de los huertos.

Tabla 26. Frecuencia y abundancia de las especies más comunes en jardines y tiestos de 38 domicilios. (En **negrita**, especies comestibles)

Nombre vernáculo	Nombre científico	Frecuencia	Cob. estimada (CE)	Índice de Superficie Cultivada (ISC)
Geraniu	<i>Pelargonium zonale</i>	28	0,21	1,70%
Rosa	<i>Rosa</i> sp.	23	0,12	5,59%
Hortensia	<i>Hydrangea macrophylla</i>	23	0,12	6,12%
Margarites	<i>Anthemis</i> , <i>Aster</i> , <i>Argyranthemum</i> , <i>Chrysanthemum</i>	16	0,08	2,24%
Cala	<i>Zantedeschia aethiopica</i>	14	0,09	2,03%
Buena moza, simpreflorida	<i>Begonia</i> sp.	14	0,08	0,52%
Clavel	<i>Dianthus caryophyllus</i>	13	0,09	2,03%
Yedra	<i>Hedera helix</i>	13	0,11	1,80%
Pendientes de la Virgen	<i>Fuchsia magellanica</i>	12	0,09	1,15%
Lirios, espadañes	<i>Iris</i> sp.	11	0,11	1,64%
	<i>Euonymus japonicus</i>	9	0,13	4,19%
Margarita	<i>Calendula officinalis</i>	9	0,07	1,53%
Perejil	<i>Petroselinum crispum</i>	8	0,07	0,80%
Vara de San José	<i>Lilium</i> sp.	8	0,05	0,56%
	<i>Lampranthus spectabilis</i>	8	0,09	0,33%
	<i>Chlorophytum comosum</i>	8	0,06	0,07%
Clavelina	<i>Dianthus barbatus</i>	7	0,12	3,58%
Pescar	<i>Prunus persica</i>	7	0,06	3,04%
	<i>Hebe</i> spp.	7	0,09	1,43%
Claveles turcos	<i>Tagetes patula</i>	7	0,07	1,03%
	<i>Aucuba japonica</i>	7	0,06	0,93%
	<i>Euonymus japonicus</i> (variegado)	7	0,06	0,71%
Crisantemos	<i>Chrysanthemum</i> sp.	7	0,07	0,70%
Primaveres	<i>Primula</i> spp.	7	0,08	0,70%
	<i>Rhododendron</i> spp.	7	0,05	0,21%
	<i>Hippeastrum aulicum</i>	7	0,05	0,10%
Ciruelar	<i>Prunus domestica</i>	6	0,17	4,42%
	<i>Aeonium arboreum</i>	6	0,05	1,02%
Pensamientos	<i>Viola x wittrockiana</i>	6	0,11	0,77%
Mantu de la Virgen	<i>Abutilon pictum</i>	6	0,08	0,25%
	<i>Echeveria derenbergii</i>	6	0,07	0,19%
Flor de eneru, cactus	<i>Schlumbergera truncata</i>	6	0,05	0,11%
	<i>Sedum</i> spp.	6	0,06	0,06%
Petunies	<i>Petunia x hybrida</i>	6	0,11	0,46%

Para ofrecer información por extenso sobre la estructura de estos espacios ornamentales, se han elaborado dos tablas en que se enumeran, de la misma manera que en las anteriores, las especies más frecuentes en los conjuntos de tiestos (Tabla 27) y jardines (Tabla 28). Esta tablas incluyen todas las especies citadas 4 o más veces.

De la comparación de estas tablas podemos extraer que:

- Los geranios son la especie estrella en los conjuntos de tiestos, seguidos por los hortensias, que ocupan aproximadamente la mitad que los geranios. Les begonias juegan un papel también destacado en los tiestos, y sin embargo son poco importantes en los jardines.
- En los jardines les roses son el elemento más destacado: aparecen en más de la mitad de los jardines. Sin embargo, su índice de superficie cultivada no es muy elevado. Les hortensias son también muy frecuentes, pero ocupa proporcionalmente mucho menos espacio.

Tabla 27. Frecuencia y abundancia de las especies más comunes en los conjuntos de tiestos de 30 domicilios. (En negrita, especies comestibles, en negrita cursiva, especies medicinales)

Nombre	Género	Frecuencia	Cob. estimada (CE)	Índice de Superficie Cultivada (ISC)
Geranios	<i>Pelargonium zonale</i>	25	0,23	15,92%
Hortensias	<i>Hydrangea macrophylla</i>	13	0,12	7,11%
Buena moza, siempreflorida	<i>Begonia</i> sp.	9	0,08	2,74%
Rosa	<i>Rosa</i> sp.	8	0,11	5,52%
	<i>Chlorophytum comosum</i>	8	0,06	1,17%
Claveles	<i>Dianthus caryophyllus</i>	8	0,07	3,95%
Margarites	<i>Anthemis</i> , <i>Aster</i> , <i>Argyranthemum</i> , <i>Chrysanthemum</i> .	8	0,09	2,68%
Yedra	<i>Hedera helix</i>	7	0,06	1,70%
	<i>Rhododendron</i> spp.	6	0,05	2,86%
	<i>Sedum</i> spp.	6	0,06	1,03%
	<i>Hippeastrum aulicum</i>	6	0,05	1,37%
Pensamientos	<i>Viola x wittrockiana</i>	6	0,11	2,65%
	<i>Lampranthus spectabilis</i>	5	0,10	1,26%
Pescar	<i>Prunus persica</i>	5	0,05	0,63%
Pendientes de la Virgen	<i>Fuchsia magellanica</i>	5	0,07	2,44%
Cala	<i>Zantedeschia aethiopica</i>	5	0,06	1,75%
Flor de enuru, cactus	<i>Schlumbergera truncata</i>	4	0,05	0,59%
	<i>Plectranthus verticillatus</i>	4	0,05	0,98%
	<i>Aucuba japonica</i>	4	0,08	0,91%
Uvar	<i>Vitis vinifera</i>	4	0,19	2,89%
Claveles turcos	<i>Tagetes patula</i>	4	0,07	2,23%
Petunies	<i>Petunia x hybrida</i>	4	0,14	1,20%
Cariño de los hombres	<i>Tradescantia cerinthoides</i>	4	0,06	1,22%
Flor del aire	<i>Tillandsia argentea</i>	4	0,05	0,49%

Tabla 28. Frecuencia y abundancia de las especies más comunes en los jardines de 27 domicilios. (En **negrita, especies comestibles, en **negrita cursiva**, especies medicinales).**

Nombre	Nombre científico	Frecuencia	Cob. estimada (CE)	Índice de Superficie Cultivada (ISC)
Rosa	<i>Rosa</i> sp.	16	0,12	5,59%
Hortensia	<i>Hydrangea macrophylla</i>	15	0,13	6,05%
Margarites	<i>Anthemis</i> , <i>Aster</i> , <i>Argyranthemum</i> , <i>Chrysanthemum</i>	9	0,08	2,22%
Cala	<i>Zantedeschia aethiopica</i>	9	0,11	2,05%
Lirio	<i>Iris</i> sp.	9	0,10	1,58%
	<i>Euonymus japonicus</i>	7	0,12	4,24%
Hiedra	<i>Hedera helix</i>	7	0,16	1,80%
Margarites	<i>Calendula officinalis</i>	7	0,07	1,57%
Pendientes de la Virgen	<i>Fuchsia magellanica</i>	7	0,10	1,07%
Ciruelar	<i>Prunus domestica</i>	6	0,17	4,71%
	<i>Euonymus japonicus</i> (variegado)	6	0,06	0,74%
Crisantemos	<i>Chrysanthemum</i> sp.	6	0,08	0,72%
Buena moza, siempreflorida	<i>Begonia</i> sp.	6	0,09	0,37%
Clavelines	<i>Dianthus barbatus</i>	5	0,17	3,63%
Clavelines	<i>Dianthus caryophyllus</i>	5	0,12	2,09%
	<i>Hebe</i> spp.	5	0,10	1,46%
Sanjuanín	<i>Ligustrum ovalifolium</i>	5	0,48	1,20%
Primaveres	<i>Primula</i> sp.	5	0,06	0,65%
Vara de San José	<i>Lilium</i> sp.	5	0,06	0,53%
Perejil	<i>Petroselinum crispum</i>	5	0,07	0,82%
Pescar	<i>Prunus persica</i>	4	0,08	3,20%
Cinamomo, filomomo	<i>Philadelphus coronarius</i>	4	0,07	1,67%
Dalies	<i>Dahlia</i> sp.	4	0,08	1,09%
Romeru	<i>Rosmarinus officinalis</i>	4	0,06	1,09%
	<i>Aeonium arboreum</i>	4	0,05	1,07%
Geranios	<i>Pelargonium peltatum</i>	4	0,08	0,82%
Geranios	<i>Pelargonium zonale</i>	4	0,08	0,76%
	<i>Crocasmia x crocosmiiflora</i>	4	0,06	0,72%
	<i>Lobularia maritima</i>	4	0,06	0,43%
Mantu de la Virgen	<i>Abutilon pictum</i>	4	0,08	0,23%
	<i>Bergenia crassifolia</i>	4	0,07	0,13%

Foto 8. Jardín doméstico con numerosos geranios y rosas.

1.6. Malas hierbas

No todas las plantas son buenas, o indiferentes. Hablamos ahora de los mestrantos, o, como la gente los llama, les plantes enemigues, la basura, la mundicia, la porquería. Plantes que no sirven pa nada, pa dar guerra y comer el abonu que echas pa otres plantes²⁹. Aquellas que siempre son demasiado numerosas: Aplágase la tierra dello⁶⁹, abrasen los cultivos. Hay a esgaya, la mala yerba cunde bastante²⁵. Las hay que colonizan la tierra desnuda y abonada, y se reproducen vegetativamente: aparren, espatarren, apiñen por la tierra. O dan mucha semilla y crecen rápidamente: Ye muy malísimo pa la tierra: llénase dello con esa granina. icuánto pelé yo! Tómase la tierra dello⁴⁸. Otras trepan por la escanda, les patates o el maíz. Son tan odiadas, que es frecuente relacionarlas con el mal sobrenatural “esta planta, maldita”²⁹, “ini pal diablu!”⁶⁹, “son males como'l demoniu”⁵⁰.

El conocimiento de estas plantas es uno de los mejor transmitidos a las generaciones más jóvenes, ya que su importancia para la cultura popular sigue vigente. Las conocen todos, mayores y niños; la mayoría tienen nombres muy definidos y extendidos por toda Piloña. Las más frecuentes, conocidas y malditas de entre ellas son:

- Mestrantos: El nombre mestrantu, o mestranzu, o también florigallu, floripu (a veces también poledu), designa en general a todo un grupo de plantas vulgares, ruderales y nitrófilas, que no sirven para nada y son más bien molestas. Es un término claramente despectivo que ignora intencionadamente las diferencias específicas entre los miembros del grupo, que “no merez la pena” designar de otra manera, aunque tengan otro nombre; sería el equivalente a “yerbajo” en castellano. Pero además estos términos designan de manera más específica algunas plantas, en general herbáceas grandes que prosperan en los montones de cuchu o en terrenos especialmente abonados, como los patateros (ver Tabla 29).
- Panera o carbana: Extremadamente impopular es esta planta, que produce incluso cierto asco. “Son males como'l demoniu”⁵⁰. Hay que arrancarla con presteza de los sembrados e incluso de los praos; antes de granar, pues si la comen les vaques invade después el terreno cucháu con ello.
- Muruxa o moruxa: es otra de las más frecuentes, ubicua en los huertos y jardines. Cubre el terreno abierto después de recoger el cultivo. Algunos, sobre todo antes, lo daban al ganáu (ver 2.2. Forrajes y pastos- Plantas silvestres forrajeras).
- Boliche, yerbamala, platera: “Unes bolines que se críen... y se llena dello”⁹⁸. De origen sudamericano, su expansión ha debido de ser relativamente reciente; Marina⁶⁰ se refiere a ellas como “eso que dan les tierras ahora”. Muy frecuente en los huertos.
- Cotel, patallobu, patallón, herba del arar: Esta es para muchos la peor, sobre todo en los huertos, aunque también sale en los práos: “Ofiéndemos; apiña por la tierra y no mos gusta, porque espatarra, ye malu de segar. Arrancámoslo”⁶¹. Una especie similar, *Ranunculus ficaria*, se nombra igual, o se confunde, con la más frecuente *R. bulbosus*.

- Hedrera, enredadera: Este es en realidad un nombre genérico que agrupa a la mayoría de las plantas trepadoras (distintas de la hiedra). Son malas yerbas algunas que invaden las tierras trepando por las plantas cultivadas. El esplín apegas al patateru⁴⁸. Antes, cuando sembraban pan, eso era lo que mataba al pan¹¹⁹. La muélagas, también llamada picapica, o uves de perru, enreda los maíces, entre esto y daqué faba acaben con ellos. Y hay que sallales a mano²⁶. También la corihuela invade el maíz.
- Ayes machos, ajos monteses: Crecen entre el cereal, y hay que arrancarlos antes de que echen flor porque se extienden rápidamente. Si lo pacín les vaques, a otro día sabía la leche a aju⁵⁰.
- Bonizu, cigua: Otro grupo menos definido son las gramíneas de gran porte que infestan los campos de maíz o patata: en diferentes lugares se llama bonizu, o cigua, a varias especies de apariencia y hábitat similar.
- Hay otras muchas plantas que no representan una plaga especialmente mala en las tierras bien cuidadas, pero que aparecen con cierta frecuencia y desde luego no son bienvenidas a ellas. Por ejemplo les ortigas, les lecherines, el nabu montés, y por supuesto los escayos.

Tabla I: Mestranos, o malas hierbas

Nombre común	Nombre científico	Citas	Informantes
Mestranu, florigallu	<i>Polygonum persicaria</i> , <i>P. hydropiper</i>	6	25,29,48,60,61,117
Mestranu	<i>Senecio vulgaris</i>	3	44,69,115
Mestranu	<i>Chenopodium album</i>	2	8,50
Mestranu	<i>Polygonum aviculare</i>	1	56
Panera o carbana	<i>Rumex obtusifolius</i>	7	29,50,86,88,112,117
Moruxa o muruxa	<i>Stellaria media</i>	7	8,61,69,70,88,106
	<i>Veronica persica</i>	3	50,61,115
Boliche, yerbamala, plateres	<i>Oxalis latifolia</i>	10	8,48,50,56,60,76,98,103, 105,106,112
Cotel, patallobu	<i>Ranunculus bulbosus</i> subsp. <i>castellanus</i>	5	8,50,61,69,103,115
Enredadera, esplín	<i>Galium aparine</i>	4	25,48,60,119
Enredadera, hedrera, corihuela	<i>Calystegia sepium</i>	2	29,104
Enredadera, hedrera, muélagas, picapica	<i>Tamus communis</i>	2	26
Ayes machos	<i>Allium oleraceum</i> , <i>A. vineale</i>	2	50,54
Cigua	<i>Setaria pumila</i> , <i>Phalaris arundinacea</i>	1	54,56,58
Bonizu	<i>Echinochloa crus-galli</i>	1	29,86
	<i>Setaria verticillata</i>	1	29
Ortiga	<i>Urtica dioica</i>	3	50,55,112
Lecherines	<i>Euphorbia</i> spp.	2	8,48
Nabu montés	<i>Sinapis arvensis</i>	1	58
Escayos	<i>Rubus</i> sp.	2	56,98

1.7. Calendario agrícola

Incluso tras repasar una por una las muchas actividades agrícolas que eran cotidianas en la Piloña tradicional, es difícil asimilar, o siquiera atisbar, la ingente cantidad de tareas que se van sucediendo a lo largo del año. Necesitaría el lector un cerebro prodigioso para haberse hecho a la idea de cuántas cosas hay que estar haciendo a la vez en cada momento; por eso, en un intento de clarificar un poco la situación, hacemos aquí un esfuerzo de síntesis cronológica de los eventos agrícolas.

Las siguientes figuras muestran el calendario aproximado de tareas agrícolas que se suceden cíclicamente a lo largo de los meses, marcados en el perímetro de la figura; la Figura 23 muestra los términos asturianos, y la Figura 24 la versión en castellano. El área más externa representa el trabajo en el espacio doméstico (principalmente el huerto), el aro intermedio representa las fincas y el círculo interior los montes y bosques. Se muestran en tres tonos de verde diferentes las labores de reproducción y trasplante, los cuidados posteriores, y la época de recolección. Lo referente a los cultivos arbóreos se marca en naranja, y el proceso de abonado en marrón.

El esquema muestra el ritmo de los trabajos, desde los meses de invierno, que se dedican a labores artesanales y podas e injertos, a través de la etapa de abonado y siembra primaveral (que antiguamente coincidía con la recogida de la escanda), las labores estivales de cuidado y escarda, hasta el momento de la recogida de hortalizas y frutas (verano y otoño), y la siembra de los cultivos invernales al final de la temporada.

Se indican en el exterior del esquema las tres fechas más señaladas del calendario agrícola, que marcan hitos estacionales: San José, inicio de la siembra en las fincas, San Juan, que inicia el ciclo de recolección, y San Martín, que marca el inicio de las siembras y el recogimiento de la etapa invernal.

Figura 23. Calendario agrícola de Piloña (versión en asturiano)

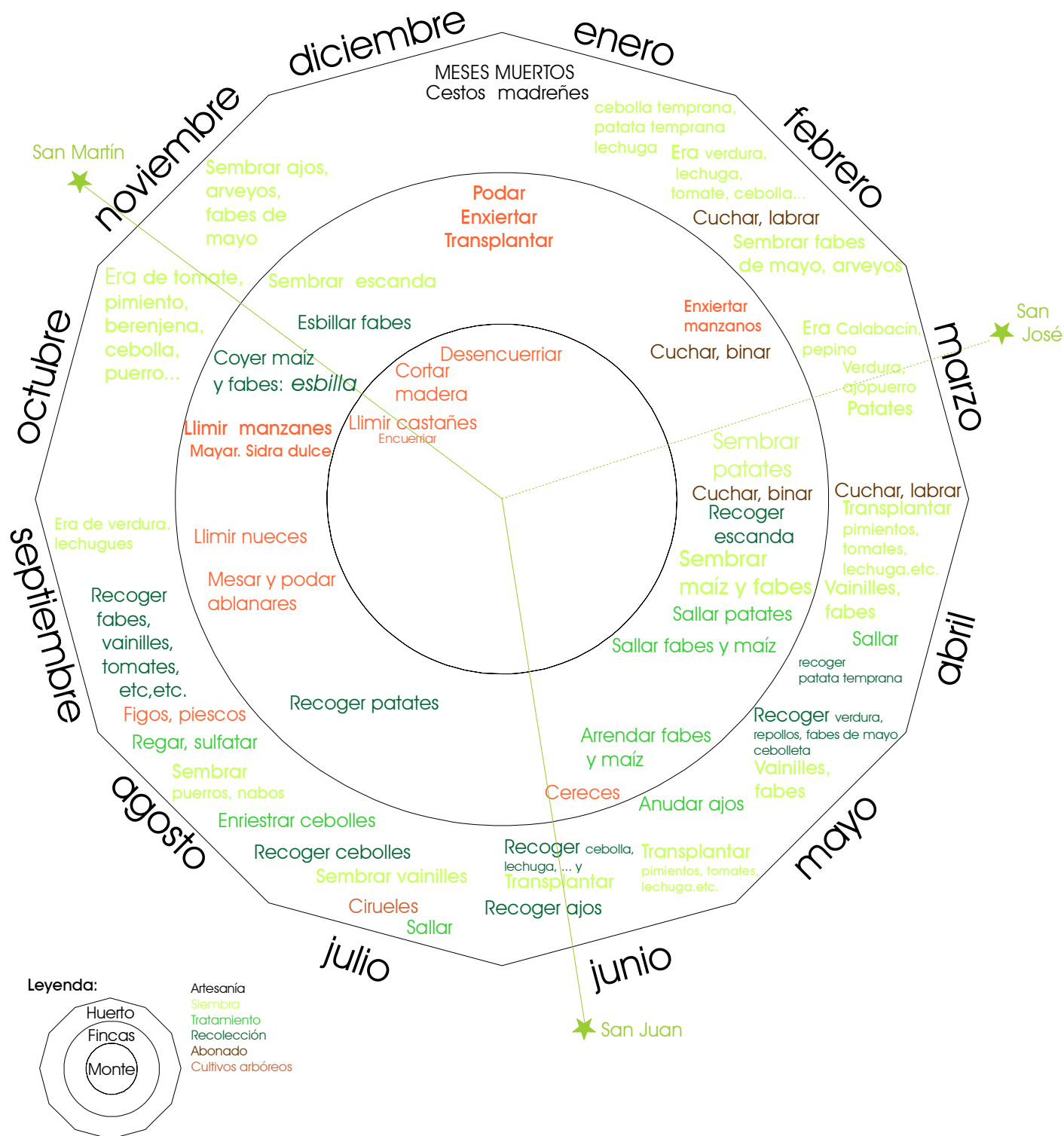
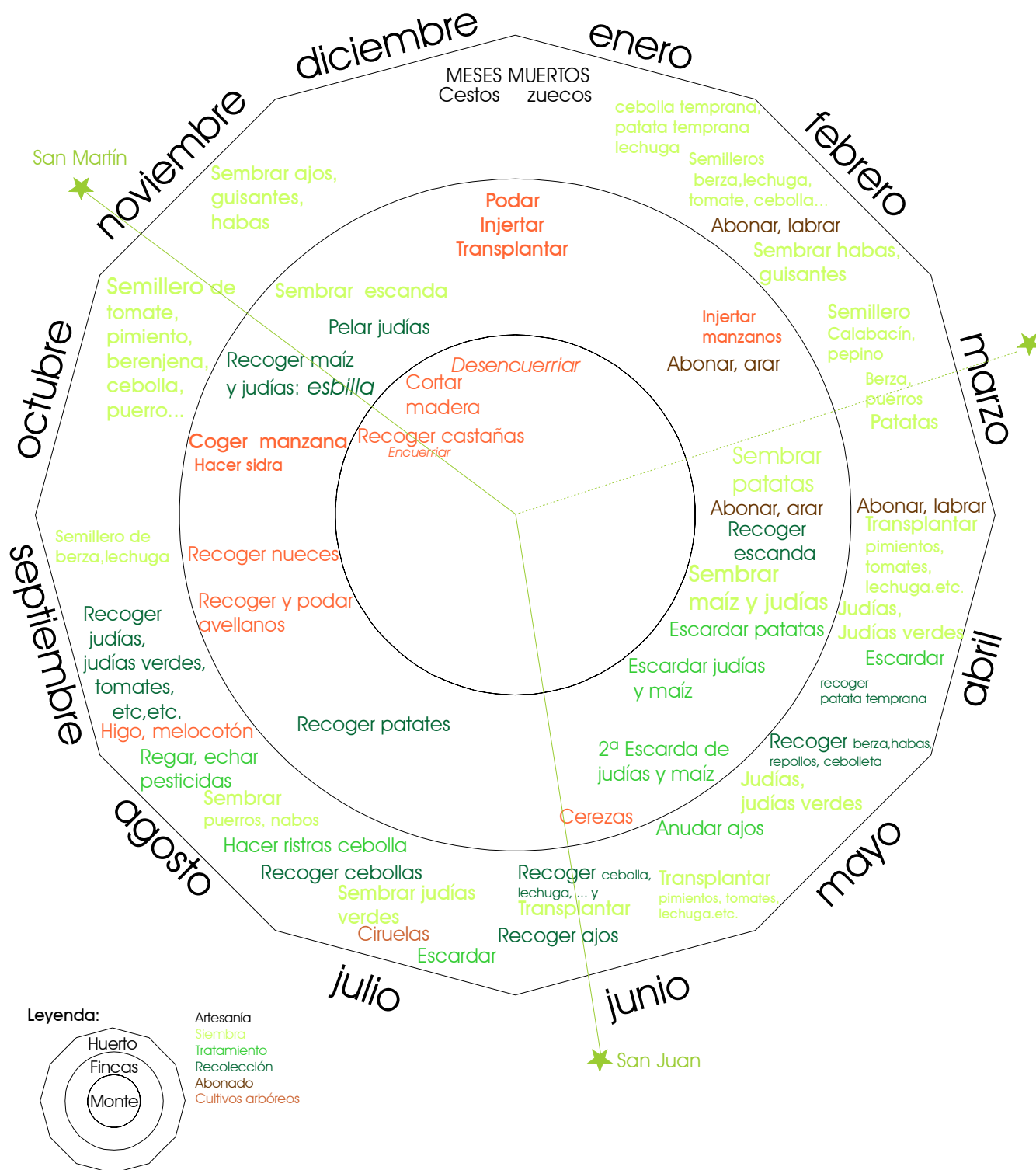


Figura 24. Calendario agrícola de Piloña (versión en castellano)



2. GANADERÍA Y MONTE

2.1. Introducción

Los animales domésticos, muy especialmente el ganado vacuno, constituyen durante todo el siglo XX la principal fuente de ingresos de la Asturias campesina (Escortell Ponsada, 1993; González-Quevedo, 1981). Buena parte de la actividad diaria y del ritmo estacional está en función del cuidado de estos animales, y con ella el modelado global del paisaje piloñés, sus praderas, sus cuadras y tenadas, sus caminos, sus pastos y cabañas de montaña, y la silueta desarbolada de sus montes, quemados año tras año intencionadamente.

Este sector ha cambiado de manera drástica a lo largo del pasado siglo. A comienzos de éste en Piloña la ganadería seguía básicamente un esquema de subsistencia, en que cada familia poseía varios tipos de animales (caballos, burros, vaques, ovejes, cabres, gochos, gallines o pites, y conejos, principalmente) en número reducido, de los que obtenían los productos necesarios para la economía doméstica y algo de excedente que se vendía en los mercados locales. A partir sobre todo de los años 60, con las mejoras en el transporte, se generalizó la economía de mercado basada en la explotación lechera. La entrada en el Mercado Común Europeo, en el año 1986, forzó un cambio en la política regional sobre ganadería, que propició, por medio de subvenciones y restricciones a la producción, un cambio hacia el ganado vacuno de carne. El número de cabezas de ganado por propietario ha aumentado vertiginosamente, aunque ahora son menos las personas que lo tienen. Este sector sufrió una grave crisis que afectó muy directamente a Piloña en los primeros años de este siglo, con la epidemia de las “vacas locas”. Actualmente aguarda con inseguridad las temidas reformas del sistema de subvenciones de la Comunidad Europea, que bien o mal tendrán que afrontar los ganaderos que aún siguen en activo.



Foto 9. Vacas en una campera del monte

Debido a esta trayectoria de especialización, hoy día en Piloña cuando se habla de “animales”, sin especificar más, se está hablando de vaques. La responsabilidad sobre su adquisición y manejo es tarea básicamente masculina, aunque la mujer ayuda en todas las tareas necesarias para su mantenimiento. La alimentación y cuidados de estos animales implican un gran número de plantas, tanto las que se cultivan y cosechan como forrajeras como las que puedan comer por los prados o por el monte, y las relacionadas con la fabricación de utensilios para su cuidado y control. A esta lista se añadiría otra muy amplia de plantas veterinarias, que se tratarán por separado (ver 6.5. Veterinaria).

2.2. Forrajes y pastos

La tarea de cebar el ganado define en gran parte la actividad anual de una familia de campesinos en Piloña, sobre todo durante el siglo XX (Menéndez Fernández, 2001). El esquema general (excepto en el caso de la producción lechera) seguía y sigue una migración altitudinal anual, según la cual el ganado se mantiene en los puertos siempre que el tiempo y la producción de pasto de altura lo permita, generalmente entre mayo y octubre. Allí aprovechan las camperas o praderías abiertas, mientras en los pueblos se deja crecer la herba en los práos. La herba o yerba se siega y recoge durante el verano, en los días soleados, y se guarda henificada para el invierno. Cuando en las tierras altas hace ya demasiado frío para los animales, estos se bajan a los pueblos; tradicionalmente, cuando el clima era más duro, se mantenían en las cuadras algunos meses. Entonces se cebaban con herba seca, mezclada con algo de comida en verde como suplemento (pación), ya sea de crecimiento espontáneo o forrajes sembrados para el caso, suplementados con harina, pan u otros productos de la economía doméstica. Si el tiempo está bueno, se sacan a los práos a pacer durante el día.

Una fracción importante del trabajo agrícola, por tanto, se dedica a cultivar, recoger y almacenar alimentos para el ganado. Estos cultivos han cambiado radicalmente en los últimos años, con la introducción de especies de pasto de alta producción, y de maíz híbrido forrajero. Al aumentar el número de cabezas de ganado respecto al número de vecinos, gran parte de los terrenos antes dedicados a los cultivos alimenticios se utilizan ahora para la producción de pasto: “entonces tendríen pocos cada vecín, pero eren muchos vecinos. Entonces... teníen pocos animales, y teníen pocos praos, teníen poca yerba. Ahora hay yerba por toes partes”⁸⁸. Lo que antes eran pastizales en zonas alejadas y pendientes hoy es monte, donde crecen felechos y matorral: “durante el veranu, les mejores finques eren pa sembrar; el otru pa dar hierba”⁸⁸. Las labores de siembra, recogida y almacenamiento de forrajes y pastos se han mecanizado de forma generalizada. Algunos ganaderos, sin embargo, siguen teniendo pequeñas explotaciones y manejando el pasto de manera muy parecida a como se hacía antiguamente.

La herba y la pación

En Piloña se distinguen netamente estos dos conceptos: la herba hay que dejalu curar. La pación, si no lo siegas en verde, hace yerba, se cura¹³⁷. Pación o verde es, por tanto, el pasto sin madurar (antes de dar fruto)⁸⁸, que se da al ganado en fresco poco después de ser segado. La herba, sin embargo, es el heno o pasto maduro que se seca y almacena para aprovecharlo en invierno. En sentido estrictamente botánico, la herba y la pación están compuestas de las mismas especies vegetales, aunque en distintas etapas de maduración.

Ciclo estacional de los pastos

En invierno, el crecimiento vegetal se paraliza, queda todo quemáu, de les xelaes, y pastíu de los animales⁸⁸. Visita mucho los práos en esta época el indeseable xabalín, que foza y levanta el terreno en busca de alimento; le gustan sobre todo los pequeños bulbos (cabeza o porretina) de la cirigataña (*Crocus nudiflorus*, *Merendera montana*): ye malu pa los praos, porque llega el jabalí y desenvuelve el práu enteru buscándola⁴⁴. También buscaban el ñabu u órgano subterráneo de la hoja de la culiebra (*Arum italicum*).

La hierba comienza a rebrotar en el mes de febrero, aunque como tamos todavía muy abaju, todavía puede nevar. Entonces brota lo que se conoce como la cabeza de la yerba, que para algunos es el brote nuevo de todas las hierbas, mientras que para otros es una especie en concreto (*Luzula campestris*): “tién una mota negra”⁸ “empiecen a salir a últimos de eneru, febreru, porque entonces no hay una yerba verde, empiecen a salir estes les primeros, anunciando la primavera”⁵⁰. Cuando la tiene al práu es que va a salir la comida; En los praos, y en el monte¹¹⁷ (ver Tabla 30).

Crece la pación, que se va segando a medida que se necesita para los animales estabulados, o bien se van sacando los animales a comerlo al práu. En cuanto hay comida en monte, se suben allí y se deja crecer la hierba en los práos. Lo normal ye segar la hierba cuando está floríu; si no, “se pasó”, tá dura, más adulta⁸⁸; el máximo de calidad, cuando están granando las primeras plantas⁵⁶. Después de segada la hierba, si el añu ta buenu, crece la toñada, a últimos de setiembre; se siega antes de bajar el ganado del monte. Ye muy fuerte, ta de muchu sol: tién más alimentu.⁸⁸ “Antes guardábenlo pa los bueyes y les vaques buenos, de concurso”²⁵. Es tan fuerte que no se puede dar a las vacas directamente, necesita al menos quince días “pa que seque”²⁵.

Y después de esa segunda corta, si llueve mucho, sale el punciu. El punciu ya no es tan bueno para el ganáu; “les cae más fuerte”⁸⁵. Cómenlo, pero se descomponen: ye mui tierna, mui menuda, y cogen muchos parásitos⁸⁸. Y de nuevo, al entrar el invierno, se frena el crecimiento.

Composición de la hierba

La pación y la hierba están compuestas por multitud de especies herbáceas, fundamentalmente gramíneas, leguminosas y compuestas, perennes en su mayor parte, tal como se explica en la Introducción: Flora y vegetación.

Con frecuencia se asimila el nombre de “verde”, “pación” o “práu” a las especies de gramíneas y otras hierbas comunes en el pastizal, que no se distinguen por ningún rasgo especial. Este nombre genérico tiene una cierta connotación despectiva, como de elemento común y sin importancia, obvio. Algunas otras especies sobresalen por algún carácter que les otorga cierta importancia para las personas, que las reconocen, las nombran y recuerdan sus características. Generalmente se trata de características negativas; se distinguen las especies que no son buenas para el pasto, aunque en otras ocasiones se reconoce también la excelencia:

- Llantén o llantel, llanzuela : Son dos las especies botánicas a las que se alude con estos nombres, muchas veces indiferentemente. Hay cierta tendencia, sin embargo, a llamar llanzuela a *Plantago lanceolata*, y llantén a *Plantago major*. Si bien no todos las distinguen por el nombre, sí reconocen la diferencia entre las dos especies, y sus diferentes cualidades como componente del pastizal. Se dice que la llanzuela (*P. lanceolata*) lo comen bien les vaques^{50,69,70,86,140}, tanto en verde como en seco, si bien es difícil de curar, por lo que no gusta mucho que los praos tengan demasiada llanzuela^{107,137}. El llantén (*P. major*) tiene un crecimiento diferente, con las hojas más pegadas al suelo: ye aparráu al suelu¹⁰⁴, más raposeru⁵⁴, por eso lo arrancaban de los praos porque decían que quitaben mucha yerba¹¹⁷.
- Argaña (*Brachypodium pinnatum*): Llaman así a una hierba dura, que nace en lugares especiales de los praos, o en las peñas calizas: "en práu, mismo, un cacho de argaña y otro de yerba buena. Suele dase onde se patea menos"⁶⁰, en sitios estériles, en les finques abandonáes²⁵. Se distingue porque lo come mal el ganado, "el ganáu no lo pacía bien"¹¹⁷, "ye muy dura. Claro, iqué van a comer esto!"⁵⁶. "Hasta lo caballar lo quiere mal"²⁵. Se llama argañal a un mal pasto⁸.
- Benitu campíu, berros, flaire, garbanzu, güevu fritu (varias umbelíferas): Planta con nombre muy poco definido, pero de aspecto inconfundible. Estas plantas "no las comen nada. En una finca de mi güela, que la tienen muy abandonada, había mucho desto. Que ye malo"⁵⁶. Si lo comen les vaques amarga la leche^{8,48,117}; déjenlu en el pesebre²⁹. Las plantas que son beneficiosas o malas para la leche se resumen en la Tabla 36.
- Cotel, llantel, patallobu: Esta conocida mala hierba (*Ranunculus bulbosus*), o su pariente próximo (*R. ficaria*), aparecen en ocasiones entre el pasto, sobre todo cuando está muy abonado¹³⁷. Lo que se siega y va revueltu cómenlo⁵⁰. Estorba pa lo sembráu^{50,61}. Estas dos especies tienen unas llamativas flores amarillas, que al parecer no gustan al ganado: La parte de arriba, el primer brote, e lo que es malu¹³⁷. Hasta que no-yos cae lo amarillo, les vaques no lo huelen⁶⁹.
- Garbanzo, garbanzón, pumarón (*Centaurea debeauxii*) : Es muy frecuente en los praos, y en general se considera malo: "si lo pastimaos ahora (julio), lo comen, pero después pónese más duru y ya no lu quieren (...) Entonces esto ya es basura"⁵⁶. Ye bueno, pero máncase la boca (les hace daño en la boca)⁸⁵. Va entre la hierba. En algunos sitios escógenlo y tírenlo⁶¹.
- Hortolana: Se llama así a varias especies de mentas, y otras labiadas, olorosas en general, de aspecto similar a la menta. No lo comen bien les vaques; hasta marga un pocu la leche cuando lo comen²⁵. No la quieren les vaques, pero les oveyes sí⁴⁸. "cómemo el ganáu, después de secu, en secando. Verde cómenlo, pero... porque tién... l'acidín eso"⁵⁰.
- Malva, flor de malva: Conocida por su uso medicinal. No la comen los animales, pero gusta⁶¹. Cuando iban a la herba, era tarea de las mujeres, o a veces de los niños, escoger la malva para llevarla a casa y secarla.
- Panera, carbana, carabana (*Rumex obtusifolius*): Esta planta aparece en los prados, pero es más conocida como mala hierba en los cultivos; la conocen todos, mayores y jóvenes. Dice Antón que no es mala pa les vaques, pero sí para la tierra, infestan¹¹⁷. Eso en los praos ye malu porque se propagan munchu⁶⁴.

- Trébol, trébole: Esta es una hierba absolutamente beneficiosa para el pasto. Cuanto menos trébol hay, peor; ye buenu pa la leche⁵⁶, dan mucha leche con ello⁵⁰. Lo da el práu sólo “pastiéndolo con frecuencia”⁵⁶, aunque también se siembran fincas de ello, sobre todo hace años. Esta es una de las especies que todos conocen y pocos nombran, por no caer en la obviedad.
- Cigua: Se trata de algunas hierbas altonas. Non ye buena pa la leche^{56,54}. Sin embargo era lo que se cultivaba en tiempos de escasez⁵⁸.
- Flor de San Juan (*Leucanthemum vulgare*): Una margarita alta; tando duros no los come el ganáu⁵⁰.
- Primavera, margaritina (*Bellis perennis*): Flores deses blanques, tan abundantes en los prados en primavera. Dice Antón⁶⁹ que cuando él era guañe, dicín que con 50 flores deses ya se alimentaba una vaca... sería que no morriera, añade, con ese toque de ironía tan propio del decir local.
- Diente de león: Es otra de las que muchos llaman verde⁶¹, o pación²⁵; algunas otras personas lo conocen por este nombre. Es bueno para el ganado¹³⁷.
- Follasquera¹¹⁷ (*Knautia arvernensis*): Pocas personas conocen el nombre de esta flor, muy frecuente y llamativa pero de escasa importancia.

Tabla 30. La herba y la pación

Nombre común	Nombre científico	Utilización	Nº Citas	Informantes
Cirigataña	<i>Crocus nudiflorus</i> , <i>Merendera montana</i>	La busca el jabalí	7	25,26,44,50,54,60,117
Hoja de la culebra	<i>Arum italicum</i>	La busca el jabalí	13	7,29,50,53,54,58,60,69,88,115,117
Cabeza de la herba/ yerba	<i>Luzula campestris</i>	Inicio de estación	6	8,10,50,70,117
	Hierba recién salida		2	85,88
Llanguela, llantén	<i>Plantago lanceolata</i>	Hierba (buena)	7	50,69,70,86,107,137,140
Llantén, llanguela	<i>Plantago major</i>	Hierba (mala)	3	117,119,124
Argaña	<i>Brachypodium pinnatum</i> subsp. <i>rupestre</i>	Hierba	7	8,25,56,60,117,124
Benitu campíu, berros, floire, garbanzu, güevu fritu	<i>Daucus carota</i> subsp. <i>carota</i> , y otras umbelíferas.	Hierba	5	8,29,48,56,137
Cotel, llantel, patallobu	<i>Ranunculus bulbosus</i> , <i>R. ficaria</i>	Hierba	5	50,56,61,69,137
Garbanzo, pumarón	<i>Centaurea debeauxii</i>	Hierba	4	50,85,117
Hortolana	<i>Mentha suaveolens</i> <i>Lamium album</i> <i>Teucrium scorodonia</i>	Hierba	3	25,48,50
Malva, flor de malva	<i>Malva sylvestris</i>	Hierba	2	50,61
Panera, carbana, carabana	<i>Rumex obtusifolius</i>	Hierba	2	64,117
Trébol, trébole	<i>Trifolium spp.</i>	Hierba	2	50,56
Cigua	<i>Phalaris arundinacea</i> , <i>Setaria pumila</i>	Hierba	1	54,56
Flor de San Juan	<i>Leucanthemum vulgare</i>	Hierba	1	50
Primavera	<i>Bellis perennis</i>	Hierba	1	69
Diente de león	<i>Taraxacum officinale</i>	Hierba	3	25,61,137
Follasquera	<i>Knautia arvernensis</i> , <i>Succisa pratensis</i>	Hierba	1	117
Felechu	<i>Pteridium aquilinum</i>	Malo para el práu	5	29,56,64,95,117

Manejo del práu

Como resulta evidente de la anterior enumeración, no todas las especies de pastizal son beneficiosas para el ganado. La composición de especies que crecen de forma semiespontánea se puede modificar mediante el manejo del práu: abonando, dejando pastar a las vacas con la frecuencia apropiada para beneficiar a las especies interesantes frente a las malas, segando el práu en el momento idóneo, arrancando las especies más dañinas antes de que echen grana, etc.

Para conseguir una producción abundante de hierba hay que cuchar el práu; esto se hace desde que los más viejos recuerdan^{50,60} “los praos hay que abonarlos. Pa que den pación”¹¹². El mismo cuchu lleva semillas digeridas por las vacas que germinarán de nuevo en el terreno; a veces también germinan calabazas y otros productos forrajeros. Ahora, para producir tanto como hai que producir, se abona con productos químicos⁵⁰. En los terrenos no calizos, también se calean los praos. No es bueno, sin embargo, abusar del abono, porque beneficia a las plantas indeseables como la cigua, el cotel y la panera o carbana.

Los prados más productivos son los más solejeros; hay que cuidar que los árboles y el matorral que típicamente rodea a la finca no quite excesivamente la luz del práu (ver 1.3. Las Fincas: Cierres). Los árboles comen mucho la vitamina de los praos. Un árbol es conveniente (para que las vacas tengan dónde protegerse) pero más no⁸⁵.

Segando o pastiendo a menudo, se va favoreciendo a las especies más propicias. Si se abandona un práu hasta demasiado tarde, comen la hierba buena y ésta (las especies que ya están duras: el garbanzu, el benitu campíu) no la comen, y va quedándose, y va granándose⁵⁶. La misma acción de les vaques sobre el práu fomenta el crecimiento del trébol: “El trébol va trepando, y les vaques pisándolo y rompiéndolo van haciéndolo, osea que ello va trepando sólo”⁵⁶.

La abundancia de pumarón, y la ausencia de trébol, son pues índices de degradación o abandono del práu. Y es que, se lamentan algunos, muchos de los praos ahora los lleva gente que se dedica a otra cosa, que no están a esto, no saben tampoco cuál es lo bueno o lo malo. Las subvenciones de la Comunidad Europea hacen que personas de otras profesiones, o jubilados, tengan cabezas de ganado a las que no atienden como profesionales. Así lo explica Víctor⁸⁸:

“Aquí hai un montón enorme de animales que no está en manos de ganaderos que somos ganaderos. Aquí hai un montón enorme de animales que está en manos de jubilaos, de prejubilaos, de perico los palotes que no son ganaderos. Entoes tienen vaques, suelten les vaques a que pastien los praos, vien la subvención, compren yerba en Castilla no sé qué histories, y a hacer puñetes. Está jubilao la madre o el guelu o... dos o tres o cuatro en casa, y... viven de les jubilaciones, y... tres pitos-yos importan los praos y... lo demás. Y así vamos. Lamentablemente mal”.

“Ahora hai yerba por toes partes y no se está aprovechando como se debía aprovechar, porque aquí hai una vagancia de tres pares de narices (...) Y... un montón de gente joven, no está haciendo les cosas como tiene que ser. Están dando subvenciones pa que la gente se haga cuadros, haga pastizales... compre maquinaria, se prepare, pa competir con el Mercáu Común que tenemos ahí. Y resulta que la gente no los... unu que el gobierno pa mi juicio no lu está haciendo bien, porque no los está informando lo bastante bien, a través del medio que sea, y

otro que... que ... la gente tampoco lo está... entendiendo. Están malgastando les subvenciones. Vien ese dineru... y en vez de estar haciendo una buena finca, o una buena máquina o una buena lo que sea, pues... están comprando yerba... alfalfa de Castilla o no sé qué histories, suelten les vaques a pacer los praos, y no sieguen la yerba, y lo que están haciendo ye un despilfarro, que... y esto va mal. Esto va mal”.

Y no sólo abundan los prados mal atendidos, sino también las fincas abandonadas. El síntoma más claro es la invasión del felechu, que echa a perder el práu. Hay quien dice que es tóxico pa les vaques^{29,56}, otros afirman que siempre los comieron, pero no en gran cantidad⁹⁵. Lo mejor para eliminarlos, nos cuenta un hombre de Cecea, ye cortalos la noche de San Juan, entonces no rebrotan tan fuerte, van menguando, se desangran; esta creencia también se ha citado en Cantabria (Manuel Pardo de Santayana, com. pers.). Lo cierto es que en un práu abandonado, detrás del felechu entran los escayos (*Rubus*), y la cotoya (*Ulex*), y el monte va retomando el terreno que generaciones de agricultores abrieron para el cultivo y los pastos. Poco a poco, de manera casi insensible, pero implacable, el paisaje de Piloña está sufriendo un cambio hacia la matorralización y la recolonización del bosque, uno más en su ya antigua historia de manejo humano.

Fotos 10 y 11. Vacas pastando; prado segado con las pacas de hierba preparadas.



La siega

Ir a la herba, o a la yerba, era y es todavía la labor típica del verano en Piloña. Pocos se libran de hacerlo, jóvenes y mayores, tengan vacas o no, pues se trata de otro trabajo típicamente comunal, al que estaban invitados todos los allegados a la casa. Es así porque, como en el caso del maíz, es urgente secar la herba y almacenarla bien seca antes de que por la humedad propia, o, peor aún, por el rocío o la lluvia, comience a ennegrecer. Entonces queda atabacada (color tabaco) y pierde²⁵, tién menos nutrimentu. La comen les vaques, pero a fuerza de fame⁸⁵.

Para ello hay que aprovechar los días soleados de junio, julio y agosto, y trabajar mientras el sol calienta, de una finca a otra. Los hombres de la casa se ocupan de decidir qué fincas se segarán cada día, y en qué orden, y de organizar el trabajo. Son ellos generalmente los que siegan, a veces ayudados por algún vecino o pariente. Les mujeres aparejan agua y algo para picar y lo bajan al práu para refrescar un poco en los ratos de descanso.

Antiguamente todo se segaba a guadaña; hoy la mayoría pueden disponer de una segadora, y utilizan la guadaña para aprovechar los bordes y esquinas a los que no llega la máquina (desorillar¹¹²). El filo de la guadaña hay que cuidarlo, porque si está taya o cartiada (mellada) se engancha al segar, hace más dura la labor, y puede uno cortarse. Para afinar el filo se utiliza la yuncla, o pequeño yunque que se clava en el terreno, y el martillo; esta labor se llama cabruñar.

Foto 12. Eduardo Isoba cabruñando



Las guadañas antiguas cabruñábanse sin desenastar, es decir que se afinaban sin sacar la hoja del asta, lo cual hacía más compleja la labor puesto que había que soportar el asta sobre un hombro, y golpear el filo por la parte del corte (interna), y era más fácil cartiala (mellarla). En este caso, la yuncla era plana y se golpeaba con la parte apuntada del martillo. Las guadañas más modernas permiten desenastar, con lo que se cabruña o afina desde la parte externa, con una yuncla apuntada y la parte plana del martillo. Con el tiempo, si no se cabruña de forma homogénea, la guadaña “echa papu”, es decir se producen curvas irregulares en el corte.

Además de cabruñar, la guadaña hay que afilarla de tiempo en tiempo. Para ello todo segador lleva en cintu (colgando del cinturón) un cachapu o gachapu con la piedra de afilar. En ellos se mete agua (la piedra debe estar húmeda) y unas hierbas para que la piedra no baile. Los cachapos se hacían con el mismo instrumental que les madreñes (calzado de madera), y normalmente de las mismas maderas, blandas y fáciles de trabajar.

No siempre es fácil la labor de siega. Si ha llovido mucho y se echaron las vacas al práu cuando estaba muy húmedo, se hacen hoyos en el terreno que dificultan la labor de segar y el angazar (rastrillar con el angazu, ver 1.2. Preseos)⁸⁸. Además hay veranos que el tiempo es tan lluvioso que es difícil encontrar días para ir a la yerba. Dicen que por Santiago (25 de julio) viene la nube; por eso se dice que “el caballo de Santiago no come yerba”⁹⁵.

Tras el paso de la guadaña queda la hierba amontonada en hileras llamadas marallos o maraños; también los hace la segadora, pero más anchos y difusos. Los marallos hay que deshacerlos (esmarallar o esmarañar), y esparcer la herba uniformemente por todo el práu, para que cure con el sol. Eso se hace con la traenta, o el forcáu, y con angazos. Este es el trabajo más duro para les mujeres y los rapazos, ya que la yerba está húmeda y pesa⁸⁵.

Así trabaja todo el que esté dispuesto, diseminados por las distintas hileras a lo largo del práu, unos con la guadaña, otros con la traenta y los angazos. La hierba se deja dos horas al sol, que se aprovechan para ir avanzando el trabajo en otro práu próximo.

Foto 13. Valentín Cuesta a la herba, angazando para hacer marallos.



Después de dos horas, hay que volverla para que quede en superficie lo que estaba más abajo, todavía húmedo. Esto antes se hacía con el angazu; ahora con la máquina volvedora.

A medio día, todos los que están trabajando para una familia quedan invitados a casa a comer, entre comentarios de cómo se dio la herba este año y anécdotas de tiempos pasados. Pronto se vuelve a la faena: hay que aprovechar las horas de calor. Antiguamente los praos no estaban tan cerca del pueblo, se segaba la herba de prados bien alejados. Entonces había que subir la comida en un cesto: “Coger la maniega, na cabeza, aquí, por la mañana, y pasala por esa peña que hay por ahí un senderín como de cabres, (...) y andar a la yerba tou el día, y por la tarde, coger la maniega y otra vez pa acá. Y el segador quedaba allí, pa levantase por la mañana, y tenelu al láu y segar. Y otru día a las seis de la mañana levántate, coger la maniega de comida (...) un potaje de cocido, o lo que fuese, y epués meter la pota en la maniega, meter la borona, y meter lo que fuese, y pa allá otra vez. A la cabeza”¹¹⁵.

Cuando llega la tarde, en los praos donde la herba todavía no curó bien, hay que montonar la hierba en bergüétanos, balagarinos o montones, para que el rocío no vuelva a humedecerla, y por si acaso llueve al día siguiente. “Cuando la yerba está caliente del sol, sobre las cinco de la tarde que está bien caliente, haces los montoninos. Entonces con ese calor que ello tien dentro del montón, quítas-y una cantidad de humedad bárbara. Y al día siguiente, vuelve a tendese otra vez al sol”⁸⁸. Para hacer los montones hay que volver a marallar o atropar la herba, con la traenta, y luego angazando bien el suelo para que no quede ni una brizna suelta. Este proceso se repite hasta que la yerba queda bastante seca o treznada.

En los años de necesidad, “del cuarenta pa’arriba”⁵⁰, muchos paisanos de Piloña tuvieron que recurrir a viajar a los pueblos de León a segar por un jornal^{25,50,151,124}. “Íbamos en Junio, por San Pedro, y veníamos por Les Nieves, que era el cinco de agosto”⁵⁰. Viajaban hasta allí a pie: Que hay ochenta y cinco kilómetros. Salir de aquí a las cinco de la mañana, y a las siete o las ocho de la tarde estar en Castilla⁵⁰. Andando con madreñes, con el cachapu y los fierros de cabruñar, la guadaña y los alpargates a cuestas²⁵. Trabajando desde que amanecía hasta de noche se ganaban siete u ocho pesetas, once el año que más, comida y bebida. “Lo primero que te daban se llamaba la parva, que era... pues, por las mañanas, una copa de orujo, a

las cinco, cuando había que trabajar. Desayuno a las diez: jamón, chorizo, cecina. La comida de las doce, pués daban la merienda por la tardi, jamón, manteca, chorizo, cecina. Vino, lo que querías (...) antiguamente dormíen en los pajares, pero cuando nosotros fuimos ya nos daban casa. Y lavábamos la ropa, y todo eso”⁵⁰. En León la hierba es más corta, pero de mejor calidad; también es más dura de segar¹⁵¹. Y cuando venían los esperaban en casa para segar lo d’ellos; Julia¹²⁴ esperaba a su padre con ilusión, ya que volvía con unes hogaces de cuatro kilos, grandes, de pan riquísimo. Dice el cantar: “madre, ya vienen los segadores, madre ya vienen en busca de sus amores, después de segar y atropar la yerba”¹²⁴.

Transporte y almacenamiento de la herba

Generalmente, cuando la herba está ya treznada se carga lo más rápido posible para llevarla a un lugar resguardado. Sin embargo, antes en algunas ocasiones no había tiempo, porque se quería aprovechar los días de sol para segar, o no se disponía de carru en ese momento, y había que dejar la hierba en el práu unos días. En ese caso se correllaben⁸⁸ o acorrillaben⁵⁰ los montones en uno más grande llamado balagar, para que no vuelva a humedecerse. “Si era pa traelu otru día, por aquí cerca, entonces se hacían de los balagarones grandes. Estando por aquí cerca pa guardalu otro día”⁵⁰. Se hace entre dos personas, uno va añadiendo yerba y otro trincándola (pisándola). Al terminar, méscase por abajo: se extrae yerba del perímetro de la base para que el montón se estreche por abajo, y si llueve el agua resbale al suelo en lugar de empapar la yerba de la base.

Si había tanta yerba que ya no cogía en la tenada (pajar), o si en el momento de segar no se tenían vacas en el pueblo para poder tirar del carru, había que dejarla en práu unos meses; entonces se facinaba o enfacinaba, es decir se hacía una facina amontonando la herba en torno a una vara vertical central. Manolín⁵⁰ explica el proceso: El palo central se llama palanca⁵⁰ o palón⁸, tenía entre cuatro y ocho metros, y era de madera de castañar, fresnu, umeru, llombrera, roble... “depende de

lo más cercano que tuvieras”. Para situarlo “se afilaba la punta de la palanca y se espetaba así, a pulso, hasta enterra-y... cincuenta centímetros”. En el suelo se ponía una base de hojas “un soyáu de rama: (...) se cortaba... rames con la foz, se tría una carga o dos al hombro, o a rastro”, de ablanar, de faya, de umeru, de roble, de blimba, de felechu... de lo que sea, “pa que la yerba no tuviera humedá en baju”. Luego se amontona la yerba “acercalu tou alrededor de la facina, y luego allí uno se ponía a la facina, y otru apurría con la traenta ahí de abaju pa arriba”.



Foto 14. Facines en un prado, laderas del Sueve

Se daba forma al montón con un angazu, mientras los guañes trincaban (pisaban) la yerba que se amontonaba. El montón se iba estrechando hasta que al final apenas cabían los pies del que estaba subido pegados al palón⁸. Entonces, entre dos personas, se componía un venceyu⁸, que era como una sogá gorda de hierba retorcida sobre sí, que se doblaba a la mitad y se seguía enrollando para hacer un rollu³³ gordo que se enrollaba en la punta de la facina, alrededor del palón, para que el agua de lluvia no se metiese en la facina resbalando por el palo.

Tabla 31. Almacenamiento de la herba.

Nombre común	Nombre científico	Utilización	Nº Citas	Informantes
Castañar	<i>Castanea sativa</i>	facina: palón	2	8,50
Fresnu	<i>Fraxinus excelsior</i>	facina: palón	2	8.50
Ablanar	<i>Corylus avellana</i>	facina: soyáu	2	8,50

A veces, cuando se recogía de praos demasiado alejados de una camino donde entrara el carru, había que bajarla a cargues. Para preparar una carga, una persona tenía que hacer un atado de hierba con una cuerda: esto se llamaba engavellar la herba. La cuerda lleva una o dos trasgues o trabes: una pieza de madera en forma de gancho, o bien dos en forma de aro, que sirven de pasadores para tensar la cuerda.

Se amontonaba la herba encima de una cuerda, “la arremetes así contra les piernas”¹¹⁵, y se rodeaba con la cuerda, que se pasaba por les trabes. Entonces se pisaba la carga por en medio y se tiraba de la cuerda, tensándola. Luego se sujetaban los extremos libres bajo la cuerda tensa (se sometén). La persona que va a transportar la carga mete la cabeza en el hueco que queda de haber pisado, y eleva la carga sobre su cabeza, echando a andar por un camino que ve a duras penas entre los haces de yerba. Y en el mejor de los casos llega abajo sin caer, y sin que termine pariendo la carga, desparramando la yerba por el suelo, en cuyo caso hay que volver a empezar.

Cuando se podía, la herba se cargaba en el carru del país. Para ello se añadía a la estructura del carru el forcáu y la rabera (ver 1.2. Transporte de cargas), y tiraban una o dos parejas de vacas. Si el camino era muy malo, o muy empinado y se tenía una sóla pareja, se cargaba en el rametu (estructura parecida a un carro sin ruedas) “cargabes dos carguines de herba, tres, en un rametu desos, y una pareja ya lo arrastraba pa arriba”⁵⁰.

La herba que se segaba durante el verano en monte se guardaba allí temporalmente hasta el otoño, y se bajaba luego a los pueblos. Manolín⁵⁰ relata cómo bajaban del monte los carros “en setiembre empezaban los acarreteos de la yerba (...) pasaríen por aquí, de aquella, más de cien carros, cantando todos. Dejaban allí pa la pación del mes de setiembre. Lo demás se bajaba todo. (...) en terminando todos de atropar la yerba, entonces a lo mejor (...) cuatro o cinco carros pa cada uno. Una carretería. Cada un tenía su carru. Y su pareja, el que no tenía una, tenía dos parejas. Pero como se hacía tou de la ayuda, íbamos buscando... un día pa cada uno. Todos ayudaben. Todos”. En las majadas que estaban muy lejos, hacían noche: “había mucho calor y claro, el ganáu con el calor pues entregábase. Se acababa. Entonces había que ir a dormir allá, cargar de nuechi con el candil de carburo, y después de cargar el carru, metese en la tenada a dormir. Y a otru día antes de amanecer, ye enganchar y salir. Pa llegar aquí hacia las once o las doce”.

La tenada se sitúa tradicionalmente bajo cubierta encima del establo, y desde ella se reparte la hierba para las vacas, tirándola por el boqueru⁶², o la peselbera⁸, que es un agujero del suelo que comunica con los peselbes o pesebres (“alguna vez salís de una tenada abaju'l boqueru”⁶⁴). Se carga por una puerta que tiene al exterior sin escalera, llamada ventana o postigueru; y por eso a alguien con la boca grande se le decía “tíes la boca como un postigueru”⁸.

En la tenada había que meter la hierba todavía caliente y apelmazarla bien, que sentara, y esta era labor de los guañes: trincar o batacar⁶⁴ la yerba en la tenada, cosa que, si era bastante alta y había una viga desde la que tirarse, hacían saltando sobre la hierba, lo que llamaban tirar calones “a veces caían uno encima del otro y abrían una brecha en la cabeza, o haciendo algún disparate (...) oíaslu y tenías que dir corriendo pa allá”⁶⁴. Mucho más fastidioso era rellenar les rases, donde el tejado abuhardillado llegaba al suelo, demasiado bajo para los adultos. Y es que tenía que caber toda la yerba posible, “con una cuña, metiendo puñáinos, a ver si entraba”⁶².

Una vez rellena la tenada, la hierba queda muy apretada, dura, y para ir sacándola durante el año se iba mesando: se arrancaba a puñados del montón prensado, como quien arranca mineral de una pared, dejando bien visible un corte vertical o tayu. De esta manera se desapelmazaba bien antes de tirarla por el boqueru y aducía o suplía más la herba: tarda más en acabarse. Recuerdan Guillermo⁸ y Mari Luz⁶⁴, con idéntica amargura, cómo había que arrancar la hierba a mano, no había guantes, y de vez en cuando pinchabas con una cotoya⁸... “había que tener manos pa mesar aquella yerba”⁶⁴.

Por supuesto, todo este panorama ha cambiado muchísimo con la mecanización. Ahora resulta mucho más sencillo hacer pacas con una empacadora que guardar la hierba suelta en la tenada. En general las familias no tienen su propia empacadora, sino que avisan a quien la tenga; los días de buen tiempo hay que hacer cola para que venga la empacadora. Como dice Julia¹²⁴, están con ella “como tres con un zapatu”. La empacadora se ceba con la traente, a partir de un marallu grande, mientras otros angazan los últimos restos y los devuelven al marallu. También hay atropadoras, o angazadoras que hacen mecánicamente esta labor. Se apilan después las pacas mientras se espera por el camión, que normalmente tampoco es propiedad de la familia. Se cargan con la traenta, lanzándolas a una persona que está montada encima para colocarlas.

Más modernos aún son los sistemas de ensilado de la hierba en bolas envueltas con plástico. Muchos ganaderos han optado por este método, aunque otros muchos, sobre todo los mayores, desconfían: “nosotros tenemos más fe en la yerba seca”²⁵, “ye más guapu lo de la empacadora”¹²⁴. Para hacer las bolas no hace falta secar la yerba, pero también es importante que no esté demasiado húmeda, porque entonces sale muy oscura, “como el cuchu”⁸⁸.

Forrajes cultivados

Especies forrajeras

Varias son las especies de forraje que se han cultivado, y en algunos casos aún se cultivan en Piloña, como suplemento durante el invierno a la herba seca. De las antiguas a las más recientes, estas son las más importantes:

- Trébol, trébole: Es el forraje más reconocido; ahora se introducen semillas comerciales en las praderas artificiales. “Antes sembrábense tierras enteras, pero ahora como hay tanto pasto y tanto aquellu, pues... no siembren tantas tierras ni nada”⁹⁸. “ye muy buenu de pelar, ye muy buenu pa les vaques, dan mucha leche con el trébole. Daba gloria pelalu”⁵⁰.
- Nabu: “Antes, lo que sembraben, muchos nabos. Delles tierras. Ves les tierras toes florigaes, pal otu lau... y pa aquí. Unos florigales de nabos... es lo que más se sembraba antes”⁵⁰. Luis⁵⁶ afirma que eran muy buenos para la leche. Alternaban con les patates: se sembraban en agosto y se recogían en marzo.
- Remolacha: Otro cultivo prácticamente perdido, la remolacha forrajera, muy diferente de la de mesa.
- Calabaza: Utilizada de forma generalizada para hacer morcilles, se daba al ganado (vaques o gochos) lo que sobraba⁵⁶.
- Alfalfa: Antes se sembraba, si bien no se habla mucho de ella.
- Alcacer: “El alcacer ye compuestu de cualquier cereal. Igual daba la cebada, avena, centeno, o la misma veza. Por tres partes de cualquiera otra de les coses una parte de veza. Entonces la veza ye una planta como si fuera una arveja (...) entonces hay que echarla dentro de lo otro, como el alcacer ye una planta bastante tiesa que no cae, entonces ella crecía allí dentro, y les otre plantes teníen por ello”⁸⁸; “Se sembraba alcacer pa verde pal ganáu. (...) eses plantes, el trigo, la cebada, la avena y tou eso, era pareció ,tou. La planta.”¹¹⁵. No dejaban panoyar (espigar) al cereal, sino que se segaba para cebar en verde.
- Ballicu: es el nombre que se da aquí al raigrás⁸⁸. Había dos tipos: el balliquín o ballicu villanu⁵⁰ era una planta baja, de caña delgada, que crecía poco y espigaba en seguida. “Ye un alimentu bárbaro cuando tién espiga”⁸⁸, “en panoyando, un brazaín que echéres-yos a les vaques... pero eso, ya va cuerenta años, del balliquín aquel antiguo que había”⁵⁰. El ballicón crecía más y tardaba más en espigar. No era tan nutritivo, y además dejaba una raíz muy fuerte, que costaba romper al arar la tierra el siguiente año. También sale espontáneamente en los praos: “al segalu y curalu cae la grana dello y nace bien. Ye la mejor yerba pa les vaques”⁵⁶, pero su cultivo no es muy antiguo en Piloña; Marcelino²⁵(79) recuerda que llegó cuando él era mozu.
- Maloja: Este nombre se aplica al maíz cultivado como forrajero, antaño de manera parecida al alcacer, sembrándolo muy junto y recogéndolo antes de panoyar, y ahora, por extensión, al maíz híbrido. El término no aparece en los diccionarios de asturiano, y sí en el de la Real Academia, como palabra cubana: planta de maíz que sólo sirve como alimento de las caballerías; malojo (Venezuela). Proviene de

mala hoja, sería equivalente al castellano marajo, hoja inútil o que sólo se aprovecha para el ganado. Así lo explica Victor⁸⁸: “Antes se sembraba maíz pa que fuera buen maíz, pero luego se sembraba un grano pal ganáu, (...) se sembraban los granos a voleo y muy espesos. Y entonces, al sembrarlos muy espesos, mal... maloja, era malo y no tenía más que hoja. Non daba panoyes, era muy ruin. Era un maíz delgáu, así, larguiruchos, y cortábase con la guadaña. Y si crecía muchu no interesaba tampoco porque... caía tou también (señala una altura de 1,2 m, aprox.) (...) Tonces ahora toavía seguimos conociendo maloja, lo que ye pal ganáu”. Como ya vimos (Ver 1.3. La cultura del maíz) la planta de maíz bien desarrollada es muy dura para que la coma el ganado, así que el maíz híbrido se ensila para conservarlo y mejorar sus propiedades. Este es un método moderno: la planta se recoge y se pica con maquinaria, y se amontona en el terreno, pisándola con el tractor, y tapándola luego con el plástico para que fermente. Una vez abierto, hay que cuidar que no entre el aire a todo el montón y se estropee antes de consumirlo.

- Actualmente se siembran variedades modernas de raigrás y también se mencionan el dactilo y la festuca, como prados artificiales de crecimiento invernal principalmente. Se cultivan con técnicas modernas importadas al igual que las semillas.

Tabla34: Forrajes cultivados

Nombre común	Nombre científico	Utilización	Nº Citas	Informantes
Trébol	<i>Trifolium pratense</i> , <i>T.repens</i> , <i>Trifolium</i> spp.	forraje, buena leche	4	50,56,101,112
Nabu	<i>Brassica napus</i>	forraje	3	50,88,112
Remolacha	<i>Beta vulgaris</i> var. <i>vulgaris</i>	forraje	2	87,88,112
Calabaza	<i>Cucurbita maxima</i>	forraje	2	56
Alfalfa	<i>Medicago sativa</i>	forraje	2	50,88
Alcacer: compuesto de cebada, centeno, avena, trigo, veza	<i>Hordeum vulgare</i> , <i>Secale cereale</i> , <i>Avena sativa</i> , <i>Triticum</i> sp., <i>Vicia sativa</i>	forraje	8	2,25,48,88,101,112,115,137
Ballicu	<i>Lolium perenne</i> , L. <i>multiflorum</i>	forraje	6	25,50,56,88,101,112
Maloja	<i>Zea mays</i>	forraje	5	64,87,88,104,112

Siembra, recolección y tratamiento de las plantas forrajeras

Las especies de gramíneas forrajeras (alcacer, ballicu) son en general cultivos de invierno, que se van segando a lo largo de la estación para dar algo fresco al ganado que complemente la yerba seca. Ocupaban las tierras de cultivo entre octubre y marzo o abril, es decir cuando estaban libres de los cultivos principales: maíz, fabes y patates. “Se sembraba (alcacer) cuando se quitaba el maíz por San Miguel (29 de septiembre), y ahora la primavera, antes de sembrarlo otra vez ahí se quitaba, se daba un corte, pal ganáu, y epués se araba otra vez pa plantar”¹¹⁵. También se podía aprovechar el momento de arrendar el maíz (la segunda escarda, en junio) para sembrar ballicu, y así al quitar el maíz (noviembre) ya tenía el primer corte. Durante los meses de invierno estas plantas aguantan varios cortes.

Ahora que muchas fincas están dedicadas a práu, los ganaderos se pueden permitir sembrar el ballicu en pleno verano; lo mejor es sembrarlo “cuando tién calor la

tierra”⁸⁸. También se siembran en los propios praos seminaturales, algunos años, para enriquecerlos en especies interesantes.

Antes del ballicu, los nabos servían a este propósito: “Arrancando los nabos, binábase, rastrábase, volvía llabrase otra vez, y sembrábase de maíz y patates”^{50,98}. Como complemento se sacaba a los animales a pastar los eriales, donde había crecido algo de pación²⁵, además de complementarlo con plantas silvestres del entorno (ver más adelante).

La maloja es típicamente una planta de verano: se sembraba y se siembra al tiempo que el maíz, es decir en abril o mayo, y se aprovechaba como forraje en agosto, “que hubiera algo verde que-yos dar”⁸⁸. Ahora la mayoría de las fincas cultivadas se dedican al maíz híbrido forrajero, que se recoge y se ensila para el invierno. Alternando con esta maloja moderna se siembran las praderas artificiales. Tanto la maloja como el ballicu se tratan ahora con herbicidas a discreción, por ello ya no se puede alternar con ellas los cultivos alimenticios⁸⁸.

Plantas silvestres forrajeras

Hubo tiempos, sobre todo en la postguerra, en que había pocas tierras dedicadas a praos, y no se cultivaban apenas forrajeras, pues el terreno se dedicaba a los cultivos alimentarios básicos. Entonces había que aprovechar todo lo que estuviera a mano para mantener a los animales en la cuadra durante los meses fríos.

Lo primero que se aprovechaba eran los restos de las plantas alimenticias. Del maíz nada se desperdiciaba: en primavera, el espigu del maíz demozáu (la inflorescencia masculina); en otoño, al esbillar, las mazorcas sin grana, que no servían para las personas (los zubayos); y entrando el invierno, las sobras de la planta: el maizón, y el estarucu, que si se pica también lu comen⁸⁸, a fuerza de fame (hambre)...

En tiempos del abuelo de Víctor⁸⁸ cortaban los maíces por debaju la panoya, a una altura de unos 60 cm., y en invierno po la tierra iban cogiendo moruxa (ver 1.6. Malas hierbas) y ponínlo arriba los maíces, dejando que-y diera el sol dos, tres días, (porque en tiernu non ye buenu), y después garrábenlu con una macona, y pa dos, tres vaques, ya cenaben. Claro que la moruxa no se considera tampoco alimento muy bueno: en grandes cantidades, tiernu, descompone al ganáu⁷⁰; es mejor pa contra la primavera, que está granaú, mezclado con otra cosa^{88,70}. De ahí los dichos: “da-y muruxa”, o “da-y maizón” a alguien, que quieren decir darle algo malo, sin valor⁸. Aún hace más tiempo, cuando se cultivaba escanda, también el palu se echaba a les vaques para comer¹¹⁵.

De aquella, a lo mejor “pa Nochebuena, echábase la última yerba a les vaques”¹²⁴. Entonces había que ir “a la peña a por argaña. (...) y cuando obligaba el invierno, ya, que no había nada cristianu, la yedra esa que hay por los castañares, no quedaba otra cosa, y el arfueyu”¹²⁴; “iba mamá (se refiere a Julia¹²⁴) y subíase a los manzanales todos aquellos rebozaos, y nosotros recogíamos el arfueyu”¹²⁵.

Pronto después del invierno, la primavera arriba, cuando aún escaseaba la comida en el monte, diben a oliciu (*Molinia caerulea*), una yerba que sale en los sitios negaos, húmedos, de Facéu pa abajo (en la Sierra de Sellón)²⁵. Segábenlu y curábenlu, como si fuera yerba, y lo bajaban en cargues^{25,26,88,117}. Con el mismo oliciu improvisaban una cuerda “Dejes un cachu aquí sin cortar, (y vas añadiendo manojos

de hojas mientras retuerces) retorcer, retorcer y retorcer, y cuando te parece que ya ye largu, (...) pones arriba yerba, cortes, apretes, y lleva una carga, no se suelta, no”⁸⁸. También bajaban gamón, para los gochos (cerdos) sobre todo, aunque les vaques, mezclado, cómenlo⁵⁰.

En verano, en el monte, se recogían algunas plantas para dar de comer al ganáu. Comían la fueya del fresnu²⁵, y de aceda⁸⁸; la leña se aprovechaba para cocinar (ver 2.4. En el monte). En aquella época, cortaben la hembra del acéu, y les feleches también, pa les lleres (canchales de rocas); iben con la segota, y pel día pol práu, y por la noche les daban aquello⁸⁸. El acebo se utilizó mucho también en Picos de Europa, donde lo picaban o lo pasaban por encima del fuego para eliminar los pinchos (Ortiz Viña & Lastra Menéndez, 2003; Lastra Menéndez, 2003).

De lo que pueden pastar por el monte, el oliciu ye lo que más-yos gusta, van que se maten⁸⁸. Pasta el ganado todo el verano la hierba de les camperes o praderas de altura, donde abunda la manzanilla “cómenlu bien, y eso que ye amargu bastante”⁶¹. Otras plantas no las comen, generalmente porque tienen pinchos (caso de los cardos, en general, o la cotoya y los anabios, estando maduros) o porque son venenosas en algún grado: es el caso de *Daphne laureola* (que algunos llamaban lombriguera), el pitón (*Helleborus* spp.), o *Digitalis parviflora*. Tampoco comen mucho felechu; hay quien dice que ye venenosu⁵⁶, y otros que non ye pa tantu⁹⁵. El Rollu²⁹ explicaba que su padre (que era curiosu pal ganáu) trataba la enfermedá del felechu: comiendo muchu, les vaques críen verrugues en la matriz, que revienten y dan sangre, y vién mezclau col mexu (la orina).

En torno a los pueblos, caminos, y práos, durante el otoño y primavera (y también en verano en el caso de las productoras de leche), les vaques pastien aquí y allá. Incluimos aquí algunas de las más nombradas:

- Xarrayes, cardenes (*Lactuca serriola*, *Sonchus oleraceus*...) : Estos son nombres genéricos para un grupo de plantas compuestas altas, de flor amarilla, que dan leche (látex blanco) al cortarlas, y viven en los alrededores de las casas. Aunque no se diferencian en el nombre, algunas de ellas son buenas para el ganado; otras no especialmente (ver Tabla 35). Luis⁵⁶ dice que les xarrayes amarguen la leche (no pudimos concretar la especie).
- Otras plantas que se dan por les muries y al pie de las casas y también come el ganado son les florines de panquesu (*Primula acaulis*), o al hierba'l picu (*Geranium robertianum*) entre otras muchas.
- Escayera: Varias especies se describen con este nombre (*Luzula sylvatica*, *L. campestris*, *Scilla lilio-hyacinthus*); tienen en común que “No se usa para nada. Cómenlo; ye buenu pa la yerba”⁶¹.
- Hedrerres o enredaderes: Una de estes, que algunos llaman esplín (*Galium aparine*), les vaques cómenla, con ansia bastante²⁹. La que llaman muélaga, o picapica (*Tamus communis*), no la comen, amarga bastante⁴⁸.
- Mestrantos: Algunos son malos para las vacas.
- Lecherina (*Euphorbia* spp.): non ye sabrosa, si lo agarren, échenlo⁵⁰.
- Celedonia (*Chelidonium majus*): no la comen, sabe muy mal¹⁰¹.
- Ayes machos (*Allium oleraceum*, *A. vineale*). Si lo pacín les vaques, a otru días sabía la leche a aju⁵⁰

- Hoja de la culebra (también llamada quemones, llámpares, roxalgar, velona, pixes de perru, y otros; *Arum italicum*): Esta es una de las peores. Les vaques no lo comen, parez que quién vomitar. Hay que escogelu de entre la yerba⁶⁹. Verdadera manía se tiene en Piloña a esta planta, que viene a buscar el xabalín para comer el nabo, fozando todo el terreno donde ésta crezca.
- Otras especies que son tóxicas en algún grado tampoco son agradables para el exquisito paladar bovino: es el caso del texu (*Taxus baccata*), el zubón (*Scrophularia* spp.), o *Solanum nigrum*.

Tabla 35. Plantas silvestres forrajeras (C: Cuadra; M: Monte; P: Entorno del pueblo; *** Les gusta; ** Buena; * La comen; ☹ No les gusta; • Venenosa)

Nombre común	Nombre científico	Utilización	Nº Citas	Informantes	Bibliografía
Moruxa, muruxa	<i>Stellaria media</i> , <i>Veronica persica</i>	C *	6	8,50,68,70,88, 115	Lastra, 2003
Argaña	<i>Brachypodium pinnatum</i> subsp. <i>rupestre</i>	C *	1	124	
Yedra	<i>Hedera helix</i>	C *	2	88,124	Ortiz, 2002; Lastra, 2003
Arfueyu	<i>Viscum album</i>	C *	2	88,124,125	Lastra, 2003
Acea	<i>Ilex aquifolium</i>	C/M **	2	88	Lastra, 2003; Ortiz, 2002
Feleches	<i>Pteridófitos varios</i>	C **	1	88	
Oliciu	<i>Molinia caerulea</i> subsp. <i>arundinacea</i>	M ***	4	25,26,88,117	
Fresnu	<i>Fraxinus excelsior</i>	M **	1	25	
Gamón	<i>Asphodelus albus</i>	M *	1	50	
Manzanilla	<i>Chamaemelum nobile</i>	M *	1	61	
Cardos	<i>Carduus</i> spp., <i>Cirsium</i> spp.	M ☹	2	50,117	
Cotoya	<i>Ulex europaeus</i>	M ☹			
Anabios	<i>Genista hispanica</i> subsp. <i>occidentalis</i>	M ☹			
Lombriguera	<i>Daphne laureola</i>	M •	1	88	
Pitón, pitona	<i>Helleborus foetidus</i> , <i>H. viridis</i> subsp. <i>occidentalis</i>	M/P •	8	25,58,61,69,88, 104,115,137	
	<i>Digitalis parviflora</i>	M •	3	26,88,117	
Felechu	<i>Pteridium aquilinum</i>	M ☹	3	29,56,95	Lastra, 2003
Xarraya, cardeña	<i>Lactuca serriola</i>	P ***	4	50,61,69,115	
	<i>Sonchus oleraceus</i>	P **	2	8,117	
	<i>Sonchus asper</i>	P **	1	7	
Xarraya, mestrantu, floripu	<i>Senecio vulgaris</i>	P *☹	4	25,58,69,137	
Hierba'l picu, perejil montés	<i>Geranium robertianum</i> , <i>G. molle</i>	P **	4	20,68,115,137	
Florines de panquesu	<i>Primula acaulis</i>	P *	3	50,60,61	
Escayera	<i>Luzula sylvatica</i>	M/P ***	3	117	
	<i>L. campestris</i>			61	
	<i>Scilla lilio-hyacinthus</i>			50	
Enredadera, hedrera, esplín	<i>Galium aparine</i>	P **	3	25,29,50	
Enredadera, hedrera, muélaga, picapica	<i>Tamus communis</i>	P ☹	5	29,48,56,58,13 7	
Mestrantu	<i>Polygonum persicaria</i>	P ☹	2	48,56	
Lecherina	<i>Euphorbia amygdaloides</i>	P ☹	3	50,88,117	
Celedonia	<i>Chelidonium majus</i>	P ☹	2	69,101	
Ayos machos	<i>Allium oleraceum</i> , <i>A. vineale</i>	P ☹	3	15,50,54	
Hoja de la culebra	<i>Arum italicum</i>	P ☹•	9	29,50,61,69,70, 88,115,131,1 90	
Texu	<i>Taxus baccata</i>	P/M •	2	50,88	Ortiz, 2002; Lastra, 2003
Zubón	<i>Scrophularia alpestris</i>	P •	1	29	
	<i>Solanum nigrum</i>	P •	1	56	

Tabla 36. Especies buenas y malas para la leche

Nombre común	Nombre científico	Utilización	NºCitas	Informantes
Trébole	<i>Trifolium pratense</i> , <i>T. repens</i>	Bueno para la leche	2	50,56
Benitu campíu, berros, flaire, garbanzu, güevu fritu	<i>Chaerophyllum hirsutum</i> , <i>Daucus carota</i> subsp. <i>carota</i> , y otras <i>umbelliferas</i>	Amarga la leche	3	8,48,117
Hortolana montés	<i>Mentha suaveolens</i>	Mal sabor a la leche	1	25
Ayos machos, ajos monteses	<i>Allium oleraceum</i> , <i>A. vineale</i>	Sabe la leche a ajo	1	50

Alimentación de otros animales

Los caballos no fueron nunca muy numerosos en Piloña, al menos por lo que recuerdan los mayores. El animal de trabajo por excelencia era la vaca, y pocos podían permitirse un caballo para desplazarse. Yegües sí, para criar; aún hay tantas o más que antes, pero en manos de menos propietarios, igual que las vacas. En muchos casos se dejan en monte casi todo el año, a no ser que el invierno venga muy frío o nieve mucho, ya que son capaces de sobrevivir comiendo muchas de las plantas que desprecian les vaques como cotoya o árguma, y acéu macho (pág. 145); los cardos “no los comen ni les yegües”⁵⁰. La cotoya cortábenla y machacábenlu en un duernu con un mayu (o mazo) con corte abajo pa cebar a los caballos^{50,106}; este uso también se cita en Picos de Europa (Lastra Menéndez, 2003). Burros quedan ya pocos; sólo tenemos un dato que incluimos por sorprendente: los burros, dice Juan⁷⁰, comen celedonia sin parar.

También queda poca reciella (cabres y oveyes); fue importante en épocas de escasez, sobre todo en los pueblos altos: en Fresnidiellu (L’Omeal) tenía 11 rebaños de 15-20 oveyes cada un; vendíase bien la lana, pa colchones, y pa texer. Son muy tontes: queden enganchaes en los bardos, o cargan de nieve la lana, y no pueden andar⁵⁰... Se sacaban todos los días y se guardaban en una cuadra de noche; había que ir con ellas y tornales, pa que no cayeran al barranco¹¹⁷; muchas veces eran niños los encargados de esta tarea¹¹⁵. A últimos de abril o mayo tresquilábase, y si venía un temporal, les que morrín de fríu, aprovechábense (para comer)⁵⁰. Les cabres pueden comer escayos, rama de salgueru, y de fresnu. Les oveyes también comen fresnu, y les gustan especialmente les florines de panquesu, y la hortolana (que les vaques no comen).

Tabla 37. Alimentación de caballerías y reciella (ovejas y cabras).

Nombre común	Nombre científico	Utilización	Citas	Informantes
Cotoya, árguma	<i>Ulex europaeus</i>	Yeguas	3	50,88,103
Acéu	<i>Ilex aquifolium</i>	Yeguas	1	88
Cardos	<i>Carduus</i> sp., <i>Cirsium</i> sp.	Yeguas (malo)	1	50
Celedonia		Burro	1	70
Fresnu	<i>Fraxinus excelsior</i>	Cabras y ovejas	1	25
Salgueru	<i>Salix atrocinerea</i>	Cabras	1	
Escayos	<i>Rubus</i> sp.	Cabras	1	88
Flor de panquesu	<i>Primula acaulis</i>	Ovejas	1	61
Hortolana	<i>Mentha suaveolens</i>	Ovejas	1	48

Aún es frecuente en muchas familias la cría de otros animales, principalmente gallines y gochos (cerdos). Recogemos algunos apuntes sobre las plantas que sirven pa cebalos:

- **Gochos:** Bien conocida es la glotonería de estos animales “los gochos comen piedras; si caes tú en duernu, cómente también”. Se mantiene aún en muchas casas uno o dos gochos para samartinar (ver 3.4. La matanza). Los gochos se ceban con las sobras del huerto y las fincas: Por la mañana, leche, agua y harina de maíz^{64,115}, o de cebada (generalmente compran la cebada en grano y la muelen en casa, pues desconfían de la harina comprada^{64,115}) y luego verdura (principalmente las hojas bajas⁹⁹, o la verdura ya espigada), patates (algunas variedades más torpes, como la azulona, se sembraban con este fin¹⁰¹) o mondas de patata (pulgos de patates¹²⁴), calabaces⁶⁴... Cuando no alcanzaba (sobre todo antiguamente), se añadían castaños, bellotes y fayucos. A veces, llegando el otoño se echa los gochos al monte a comer estos frutos; “no marchen; esos caminen pocu”⁵⁰. Antes no se hacía para que no comieran les castaños, e incluso los fayucos, que en tiempos de escasez se rebuscaban para comer las personas^{50,69}. Además se bajaba del monte gamón (la planta sobre todo, y también los tubérculos o ñabos), y se-yos cocía ortiga, e incluso la ñaba o bulbo de la hoja de la culiebra, que tan mal quieren les vaques.
- **Gallines y quiques:** En Piloña se crían dos tipos de gallinas; unas más pequeñas, típicamente locales, que llaman quiques, y la variedad comercial, que llaman gallines o pites. Comen, sobre todo, maíz (en harina amasáu⁶⁰, molido más grueso que lo de las personas³⁶; sobre todo del maíz abuxanau o con mariposa^{36,132}), o el salváu que queda de piñerar la harina. Además se-yos da trigo (antes miga de pan, de casa⁶⁰), cebada y arroz, pulgos de patates, y ahora piensos comprados. Es bueno además que coman algo verde, porque “les gallines, no les echando fuera tién que comer verdura, si no, entonces, los huevos que comes son como si comieres pienso”¹¹⁵; verdura (sobre todo la vieja), ortigues (cocínlo y echábenlo con harina, hasta el punto de que en los años 40 no se veía ortiga por ahí, la cogían toda⁶⁹), o moruxa, xarraya... También comen los caracoles que infestan el huerto.
- **Conejos:** “los conejinos comen compuestu, y comen trigu, de lo que sea por ahí por el suelu cómenlo estos, echámos-yos hasta pan y leche. Y verdín, ballicu, y eses coses”¹²⁴. Les gustan especialmente les xarrayes: (Hablando de *Lactuca serriola*) “buh, mátense por ellos. Son muy sabrosos, dan como leche (...) siégase, cuando está ahí eses aprovéchase toes, cuando había conejos pues... pelábase pa los conejos, porque eses cómenlo muy bien”⁵⁰. También les gusta la llanzuela, o velenzuela; dice América³¹ que les conejes dan más leche con ello.

Tabla 38. Alimentación de gochos, gallines y conejos

Nombre común	Nombre científico	Utilización	Nº Citas	Informantes	Bibliografía
Harina de maíz	<i>Zea mays</i>	cerdos	5	64,112,121,137,151	
		gallinas	8	36,60,64,115,124,132,151	
Cebada	<i>Hordeum vulgare</i>	cerdos	2	64,137	
		gallinas	1	115	
Trigo	<i>Triticum</i> sp.	gallinas	3	60,115,124	
		conejos	1	124	
Arroz	<i>Oryza sativa</i>	gallinas	2	60,124	
Ballicu	<i>Lolium multiflorum</i> , L. <i>perenne</i>	conejos	1	124	
Verdura, berza	<i>Brassica oleracea</i> var. <i>oleracea</i>	cerdos	3	64,99,121	
		gallinas	4	99,113,115,137	
Patates	<i>Solanum tuberosum</i>	cerdos	3	64,101,121	
		gallinas	1	124	
Calabaces	<i>Cucurbita maxima</i>	cerdos	2	64,121	
Castañes	<i>Castanea sativa</i>	cerdos	4	69,121,137,151	
Bellotes	<i>Quercus robur</i>	cerdos	3	25,69,151	Ortiz, 2002; Lastra, 2003
Fayucos	<i>Fagus sylvatica</i>	cerdos	2	50,69	
Gamón	<i>Asphodelus albus</i>	cerdos	2	8,25	Lastra, 2003
Ortiga	<i>Urtica dioica</i>	cerdos	3	8,24,151	
		gallinas	2	69,70	
Hoja de la culiebra	<i>Arum italicum</i>	cerdos	2		
Moruxa, muruxa	<i>Stellaria media</i> , <i>Veronica persica</i>	gallinas	1	115	
Xarraya	<i>Sonchus asper</i> , <i>S. oleraceus</i> , <i>Lactuca serriola</i>	conejos	6	8,30,50,69,70,101	
		gallinas	1		
Llanzuela, velenzuela	<i>Plantago</i> spp.	conejos	2	31,44	

Foto 15 (izquierda). Fresnos y acebos en una mayada (conjunto de cabañas).

Foto 16 (derecha). Xarraya (*Sonchus asper*).



2.3. La cuadra

Retomamos ahora el discurso sobre el cuidado de los animales por excelencia, los vaques. Durante todo el invierno, decíamos, éstas permanecen en el pueblo o en sus inmediaciones, durmiendo en la cuadra y saliendo de día a los praos si el tiempo lo permite.

La cuadra suele ser un edificio bastante grande, anejo o cercano a la vivienda familiar. Como también explicábamos, consta de dos pisos, en el de arriba está la tenada o pajar y debajo los peselbes, donde se atan los vaques a comer y dormir. Estos están alineados con las paredes, y su estructura típica consta de varios postes verticales llamados retrigues⁸, que sujetan la sardera o tejido de vares de ablanu que constituye la pared del peselbre. Al menos así era tradicionalmente; hoy por supuesto hay otros muchos diseños y materiales implicados. Justo por encima, el suelo de la tenada tiene un vano, el boqueru o peselbera, por donde se tira la herba a los animales, bien mesada y repartida con justicia (pues los vaques son muy sentidas a este respecto, ver 6.5. Veterinaria - Otras dolencias).

Amarrase cada vaca en su lugar con una cadena, o tirón, que ahora es de hierro, pero antiguamente se hacía con anillas o malles de madera, como el manal del arado (ver 1.2. Laboreo tradicional): En invierno, cuando no tienen mucha savia, y en buena luna (mengunte), se cortaban varas finas de ablanu, salgar o roble que retorcieran bien (cibiellés) y se anudaban formando malles; varios (dos o tres) encadenados entre sí formaba el tirón. Un extremo se ataba a un poste (retriga) del peselbe, y en el otro se hace un nudo especial, desarmable, que se ata a la collera. Víctor⁸⁸ nos mostró cómo se hace, y asegura que haciéndolos en buena luna, estos tirones duraban años. En el sur de Cantabria se hacía de la misma manera, con los mismos materiales (Pardo de Santayana, 2003).

Figura 25. Collera

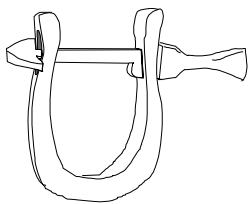


Foto 17 (izquierda). Malla antigua de salguero.

Foto 18 (derecha). Muestra de tirón.

La collera es un collar de madera, formado por una pieza en forma de arco, flexible, que se engancha con una traba encajada como un pasador. Los collares siguen usándose de forma generalizada, pues presentan varias ventajas respecto a otros collares: si los animales se asustan y tiran (por ejemplo ante un incendio) la collera nunca los ahoga, y además se puede desenganchar fácilmente aunque el animal esté tirando^{58,88}.

Generalmente, les colleres se hacen de fresnu, porque ye duru en secando, y no rompe al doblar¹⁴⁰. También pueden hacerse de ablanu o castañu, y más raramente de nogal o cerezal. La técnica de elaboración se explica en el apartado 5.1. Trabajo de la madera.

Por la mañana, después de ordeñar (mecer o catar) les vaques de leche, y si no está el tiempu muy malu, los animales se llevan al práu. Antes quedaba una persona (muchas veces un guañe) a llendales, cuidando de tornaes si salían de terreno que convenía; ahora este trabajo lo hace el llendador elétricu, una sencilla cerca de cable cargado eléctricamente por un generador. Para llevar les vaques al práu, y pa llendar, se utiliza una herramienta tan sencilla como insustituible: la guiyada, o guiá, que es una vara de ablanu, pelada (que dura más¹¹³), o sin pelar, con una punta de hierro en el extremo para azuzar a las vacas: el obreru.

Mientras les vaques pastien en el práu, queda otro trabajo harto fatigoso: limpiar y estrar la cuadra.

Cama del ganado: Rozu y estru

Todo el trabajo que supone cebar a los animales en la cuadra, y mantenerla limpia, no es en vano, pues de la cuadra se obtiene el mejor abono para la tierra: el cuchu. Antes estrábase: se cubría el suelo de la cuadra con ramas y hojas, el estru o mullíu, para que el ganado estuviera caliente y para recoger más fácilmente el cuchu. Sacábase el cuchu con la traente; ahora sácase con la pala⁵⁰; como ahora les cuadres están asfaltaes...²⁵. La mezcla del cuchu con materia vegetal resultaba sin duda mucho más beneficiosa para el suelo que el estiércol sin mezclar, tanto por ser menos ácida como por el aporte nutritivo que añaden las plantas. Además, así se consigue más cantidad: Antes se traía mullíu, pero no era sólo pa cama, era pa hacer estiércol porque se sembraba mucho pero no había ganáu bastante²⁵. Labor cotidiana, y no de las más agradables, como insinúa el siguiente cantar:

“¿Fuisti a cortexar a Xuana?
estimárontelo muchu
no estaba la moza en casa
y mandáronti sacar cuchu”¹²⁴

Esta costumbre es cada vez menos frecuente; ahora cada propietario tiene demasiados animales para hacerse cargo de estrarlos a todos, las condiciones de las cuadras son distintas, y se consiguen otros abonos con menos esfuerzo.

Para mullir se utilizaba toda la materia vegetal que se pudiera conseguir en cantidad abundante y que no sirviese para la alimentación humana ni de ningún animal; en tiempos, por ejemplo, la ponxa y paja de la escanda; o el maizón. Sin duda lo más abundante era el felechu: “entre la hierba nacen felechos, y entonces el felecho había que... los neños, como éramos pequeños y non valíamos pa otra cosa, dicía el mi padre: -fijos, el labor del niño e pocu y el que lo pierde ye tontu, venga, hala, felechu bajo el brazu, y epués un macillín, y a la orilla- y escogíamos el felechu de la hierba, y epués decía-y el mi hermanu: -pero papá por Dios, si les vaques van comelu tou- no, fíu, por separáu va sabeles mejor, la yerba en pesebre, y el felechu nes pates-, porque claru, el felechu era pa estrales”⁶⁴.

Había quien dejaba algún trozo de finca “en rozón”, pa rozalu²⁵, pero la mayor parte del mullú se obtenía de rozar el monte: se segaba con guadaña o con segote entre el felecho, el beriezu (no la uncia, que crece mucho y echa cepu¹¹⁷), la cotoya (cuando está tierna, no cuando está torpe^{85,69}), y cualquier otra yerba del monte.

A partir de mayo y junio, antes de empezar a la herba, ya subían a acotar el terreno que cada cual quería rozar: El primero que llegaba, marcaba asuque⁶⁹: segaba una o dos franjas de monte (echaba marallu⁵⁰) en torno al terreno que quería rozar, y los demás solían respetar ese terreno.

“En junio cogíamos pa un par de meses, o así, y después cuando ya se cogía más ye ahora, en setiembre. Setiembre, octubre, y luego ya pol invienu, los días que haz sol, que está xelando... pues felechu, y la hoja que cae de los árboles, por ejemplo los castañares y eso”⁸⁸. La fueya del castañu, se recogía bajo cada árbol, cada propietario la suya⁶⁹. Era un trabajo duro, y tedioso, que pocos echarán de menos; “yo rocé más rozu que pelos tengo en la cabeza”⁶⁸.

El rozu se bajaba a cargues, atado con la sogá y les trabes¹¹⁷, como la herba, o en el carru, si el camino era ancho. Se almacenaba en un tendejón o cortillu¹¹⁷, quien lo tenía, o si no, amontonado delante de la cuadra^{50,25}, en balagares o en facines (mejor porque se moja menos, y no lo lleva el viento)²⁵. Delante de la cuadra se hacía también una pila de cuchu, que se llevaba a la tierra en el tiempo de cuchar.

Tabla I: La cuadra

Nombre común	Nombre científico	Utilización	Nº Citas	Informantes
Ablanu, parru	<i>Corylus avellana</i>	paredes del pesebre	1	88
		cadena (tirón)	2	88,124
		colleres	3	37,86,140
		palo (guiada)	2	88,113
Fresnu	<i>Fraxinus excelsior</i>	colleres	5	22,25,35,86,140
Castañu	<i>Castanea sativa</i>	colleres	2	22,86
		hojas: cama ganado	3	25,69,88
		cadena (tirón)	1	138
Roble	<i>Quercus petraea</i> , <i>Q. robur</i>	cadena (tirón)	1	124
Salgar	<i>Salix atrocinerea</i> , <i>S. caprea</i>	colleres	1	22
Nogal	<i>Juglans regia</i>	colleres	1	88
Cerezal	<i>Prunus avium</i>	colleres	8	25,50,64,69,81,86,88,117
Felechu	<i>Pteridium aquilinum</i>	cama ganado	5	29,86,88,117
Beriezu	<i>Calluna vulgaris</i> , <i>Daboecia cantabrica</i> , <i>E. cinerea</i> , <i>E. umbellata</i> , <i>E. vagans</i>	cama ganado	1	117
Uncia	<i>Erica arborea</i> , <i>E. australis</i>	cama ganado (mala)	7	25,50,69,85,86,88,117
Cotoya, árguma	<i>Ulex europaeus</i>	cama ganado	2	115,121
Trigu	<i>Triticum spelta</i>	cama ganado	1	23
Maizón	<i>Zea mays</i>	cama ganado		

2.4. El monte

Llegando el buen tiempo, entrado el mes de mayo, les vaques subínse al monte, a les camperes o praderas de montaña (Abella García, 1983, 1984a, 1984b; Menéndez Fernández, 2001; Rodríguez Gutiérrez, 2001). Muchas veces varios, o todos los vecinos de un pueblo quedaban para subir el ganado a los pastos comunes. No es bueno subirlo demasiado pronto, porque entonces no hay comida, está la yerba muy rala⁵⁰. Ovidiu²⁶ me contó la receta para saber el momento más propicio para subir les vaques: “No te fíes del gamón, que sal de roín coyón, fíate del felechu, que vién por su derechu”; el gamón sale en tiempu que no hay nada de comida en monte, porque tiene reservas en su bulbo (el roín coyón aludido); el felechu sale más tarde, cuando ya empieza a crecer la comida en les camperes. Un refrán similar, que alude a las mismas especies, lo recoge Gómez Oliveros (2002b) en Cangas de Narcea: “No te fíes del gamuetu que ye fíu del mal tiempu, fíate de la folguera que ye yerba más verdadera”.

Cada parroquia tenía (y tiene) asignado un terreno para rozu y para pastu. Para justificar residencia en una parroquia (por ejemplo en caso de matrimonios procedentes de diferentes parroquias) tenía que salir humo de la casa al menos 6 meses del año⁷⁰. Los límites de la zona de pasto y su incumplimiento eran motivo de frecuentes y serias querellas entre los pueblos, como relata Julia¹²⁴:

“De la collada Moandi, la mitad da pa Ponga, y la otra mitad pa acá. Entonces aquellos hombres peleáronse por los pastos (...) estos de aquí de Piloña, eran fuertes, y los de Ponga no menos, que había allí una gente que... Entonces fueren estos un día, los de Piloña, y cogieren les vaques (de los ponguetos) en los términos de Piloña, no estaban donde Ponga. Y vinieren ellos a buscales. Y entonces discutieron mucho (...) porque tenín que pagar una cuota de haber pasáu les vaques el límite. Entonces fue esi enanu que te digo, con los de Piloña, creo que se puso en medio la carretera, y contióse con una muleta, y diz él, trabáu con una gorra, que-y tapaba to la cabeza, dijo él: - ¿dónde está el gallu Ponga? Equí está quien-y va quitar la cresta - (...) salió más aquello de risión y de anédota, que toa la pelea que tuvieren toa la vida”¹²⁴.

Por eso, y para que les vaques no entraran en terreno muy cuestizu, que pudieran despeñase, había que estar allí, al menos una persona, al cargo de cada grupo de vaques. Cada paisano reconoce perfectamente su rebaño, e incluso los de los vecinos, por el sonido de la combinación de cencerros que llevan les vaques. Estos cencerros son artesanales, difíciles de conseguir de buena calidad hoy en día; muchos de los que se utilizan son muy antiguos⁸⁸. Según su tamaño, desde los más pequeños (y agudos) a los mayores, se llaman campanilles, lloqueros, cencerros y zumbos¹³⁸. Esta fineza auditiva, y la capacidad de los paisanos de nombrar cada recoveco y cada peñasco de los montes que frecuentan, reconocer y describir con total precisión cada grupo de ganado que encuentran a su paso, y hacerle saber su localización exacta a su dueño (que muchas veces se encuentra en el otro extremo del valle) por medio de gritos ininteligibles para el profano, se encuentran entre las habilidades más sorprendentes que he podido admirar en Piloña. La sola recopilación y análisis de la toponimia de estos lugares ocuparía perfectamente un estudio tan amplio como este.

De modo que durante tres o cuatro meses el monte estaba lleno de vaques, pero sobre todo de gente: “de aquella había una cantidad de gente en el monte... más que en los pueblos ahora”⁵⁰. Cada buena campera tenía cerca una mayada, conjunto de pequeñas cabañas de piedra, con vigas de texu^{35,88}, y techo de grandes losas de piedra llamadas llábanes; estos techos son los más arcaicos de los utilizados en la zona, y se ven también con frecuencia en los Picos de Europa (Barrena Díez, 2001).

Cada mayada cuenta además con alguna pequeña cuadra para les vaques paridas o beyades (los beyales) y sus xatinos, con su tenada, y corrales de piedra llamados cuerries (igual que los de les castañes)⁸⁸. Una buena fuente con su abrevadero, y una capillina con la imagen del patrón o patrona concluyen el conjunto. Suelen estar rodeados de varios árboles, principalmente fresnos, que sirven a la vez de forraje para el ganado, para dar sombra fresca y para tornar el viento⁴⁰; este árbol es el preferido para este fin en toda Asturias (Abella, 1996; Barrena Díez, 2001; Lastra Menéndez, 2003; Ortiz Viña & Lastra Menéndez, 2002).

Dentro de les cabañes no había más que un lugar para el fuego, y un camastru, preparado sobre cuatro patas ajustadas a la pared, con un somier hecho de corteza de tilar: se extraían tiras largas del árbol vivo⁵³, “llambrios de la corteza de la tilar, son durísimos, muy fuertes, y tejíase como si fuera un somier, y después ya se echaben les mantes, o se forraba con un pocu de hierba, y les mantes, y ya está. Si no, había que dormir en la tenada”¹²⁴. Más tarde, los somieres se hicieron con cordel⁵³.

A veces en vez de hierba se dormía sobre un jergonín relleno de rama de maíz, de la esbilla (ver 1.3. La cultura del maíz). Éstos también se utilizaron en casa, antes de los colchones de lana, y después sobre todo para los niños pequeños e incontinentes. Había que cambiar el relleno a menudo. Escogíase bien la rama, para que no entraran partes del eje de la mazorca, “que no entrara un cosón, un cogullón desos, que esos mancaben que se mataba uno. Y unos saltos en él...”¹²⁴.

Y allí en la cabaña se tizaba el fuéu, y se cocinaba, “lo único que pasabes un pocu fumu (...) si venía el fumu de corralín, como decía mi padre, -Vién de corralín, fía, prepárate a llorar- entoes el fumu to pa tí (...) ya desde donde viniera el airín, ya sabís si dibes pasar fumu o no”⁶⁴. En el monte, la leña de acéu ye especial, tién mucha fuerza, y no da humu⁸⁸. Se tizaba preferentemente con leña de acéu, de fresnu (la fueya se daba al ganáu, y la madera se quemaba), o de faya; de abedul no, porque daba mucho humo⁸⁸. Y se mantenía el fuego encendido; había quien, en épocas de escasez, subía al monte todo el verano con dos cerillos solamente⁸⁸.

Tizábase en un lugar especial, donde se colocaba la tortera, una piedra plana y lisa como les llábanes del tejado, de piedra areniscu⁸⁸, “mi padre iben a buscales a un sitio que... no les había en toes partes, eses piedras”⁶⁴. Además no todas las piedras de esa forma servían; algunas estallan al tizar sobre elles. Para probarlas, untábase bien de grasa, se hacía un fuéu grande y bien caliente, y se ponín al fuéu para ver cuál no restallaba^{88,151}. Y cocinábase allí la torta, “llevabes harina, echabes agua y sal y masábeslu allí, en la duerna aquella, y epués en una tabla pues (se golpeaba para hacer una torta plana), y depués una llábana, ponísela encima'l fuegu y ahí cocía la torta (...) allí cómese la leche, torta, patates cocies con manteca, (...) llevábase de tou, el que se quedaba alá non volvía a casa to los días, tenía que llevar comestibles de todo”⁵⁰. Y con eso y el pan o la borona que se subía de casa (ver 3.2. Alimentación- El maíz), se apañaban; muchas veces hombres solos, que no cocinaban más que allí, y bien que presumen de ello.

Y así pasaban el día, cebando les vaques, el que tenía hierba segando, el que era curiosu a lo mejor hacía madreñes, o un asta pa una guadaña, o un angazu, y el que no, como dice Manolín, “ajuntase a conceyar”⁵⁰, charlar, pasar el rato. A veces subían las familias enteras a pasar unos días, y muchos recuerdan la ilusión que eso les provocaba de guañes. Dormían siete u ocho en una tenada. En algunas camperas se celebra el día del patrón una romería, a la que suben todos desde los pueblos y allí se dice misa y se bebe sidra y se canta y se baila.

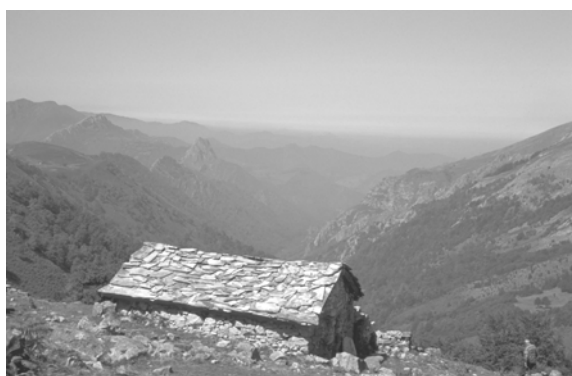
A partir de finales de agosto empieza a escasear la yerba en el monte; los xatos que se quieren vender se bajan ya en esta época, para que no pierdan peso. Les vaques queden arriba todavía otro mes, hasta principios de octubre.

El panorama ha cambiado bastante en los últimos años. Hay menos gente, ganáu como nunca⁵⁰. Hay quien tiene 70 y 90 vacas. Los pastos de altura se explotan al límite: ahora, con tan pastíáu como está el monte, no queda nada. Les camperes están rases y llenes de boñica; los montes, más pelaos nunca los ví; ni un agarra¹¹⁷. Hay además querellas entre los que tienen les yegües sueltas en monte prácticamente todo el invierno, y aquellos que preferirían que la yerba estuviera ya alta cuando suben les vaques; “la vaca, como come con la lengua, necesita la comía un pocu más largu”⁸⁸. Hoy se sube en coche, o en moto, hasta muy cerca de les camperes, si no hasta arriba, y ya casi nadie se queda arriba más de uno o pocos días. Las familias suben de excursión, y muchas de las cabañas se han arreglado (manteniendo, eso sí, un intachable aspecto externo, regulado por las autoridades) para uso recreativo.

Tabla 39. En monte

Nombre común	Nombre científico	Utilización	Nº Citas	Informantes
Gamón	<i>Asphodelus albus</i>	indicador de comienzo de estación (malo)	1	24,26
Felechu	<i>Pteridium aquilinum</i>	indicador de comienzo de estación	1	24,26
Fresnu	<i>Fraxinus excelsior</i>	frena el viento	2	40,56
Texu	<i>Taxus baccata</i>	leña	1	88
Tilar, teyón	<i>Tilia cordata</i> , <i>T. platyphyllos</i>	vigas	2	35,88
Rama de maíz	<i>Zea mays</i>	camastro	2	53,124, 126
Acéu, acea	<i>Ilex aquifolium</i>	jergón	4	64,69,117,124
Faya	<i>Fagus sylvatica</i>	leña	2	88
Abedul	<i>Betula alba</i>	leña	1	88
Torta	<i>Zea mays</i>	leña (mala)	1	88
Borona		alimentación	5	50,64,76,85,88
Patates	<i>Solanum tuberosum</i>	alimentación	3	26,50,64

Foto 19. Cabaña con techo de llábanes de piedra en la mayada de Treslafuente (Rifabar).



2.5. Manejo forestal e incendios

El paisaje del monte de Piloña sufrió un cambio importante con las repoblaciones forestales, activas sobre todo en torno a los años 50 y 60. Antes era todo robles y castaños. Tan grandes eran, que hubo un roble, del Reborión, que dió 180 traveses (de ferrocarril)²⁹. Estos bosques se talaron a principios del siglo XX, con la expansión ganadera, y luego se abandonaron al utilizarse las tierras de labor para cultivar forrajes (Escortell Ponsada, 1993). Buena parte de las praderías de las sierras de Ques y Sellón fueron aterrazadas y repobladas con pinu, y los valles más bajos, cerca del río Piloña (Cuesta Cayón, Coya, Viyao, Cerecea) de ocalitos. Fue la peor cosa que se podía hacer⁵⁶. Estas políticas forestales, ajenas a la cultura local y agresivas con el paisaje, no trajeron grandes beneficios a la población; todo lo más, en aquella época, algunos ganaron el jornal plantando pinos^{115,117}. Su rentabilidad económica tampoco es óptima en muchos casos: los ocalitos rompen con las tormentas, y no soportan el frío, xielan fácilmente^{56,29}; los pinos, quemaron muchos¹¹⁷. El Rollu²⁹ tiene todo su terreno rodeado de ocalitos: acabáronse les fuentes, donde están ellos²⁹.

A pesar de los intentos de repoblación, la mayor parte del monte piloñés sigue desarbolado. Y para los piloñeses de los pueblos, los que se dedican al ganado, así es como debe estar. La costumbre de pastiar y rozar el monte viene de muy antiguo, y este tipo de aprovechamiento es incompatible con el bosque. Para ellos, la matorralización (paso previo a la instalación de árboles en una sucesión ecológica típica) es sinónimo de degradación del monte: el monte tiene que estar limpio. Quemar donde no hay árboles non ye malo¹¹⁷. Tradicionalmente, en los días calurosos de verano se reunían todos los vecinos del pueblo en sestaferia para quemar un trozo del monte comunal, que elegían entre todos, y librarlo de matorrales, para que saliera pasto. Iban todos para controlar el fuego, y tornalu cuando avanzaba hacia las zonas que habían convenido dejar para rozu, pa lo malo, pa estru¹¹⁷. Golpeaban con palos o ramaje para apagarlo. Cada año quemaban una zona diferente, y así alternaban el pasto y el rozu. En les camperes, donde crecen matorrales aislados de árgoma, cada vez que subían quemaban alguna⁸⁸, pero ahora...

Ahora ponen multa por quemar. Como consecuencia, se prende fuego y se echa a correr, y cuando vien un incendiú quema tou¹¹⁷. Ya no se roza, no se llimen castaños, no se recoge leña, y es difícil conseguir permiso para cortar madera incluso en la propiedad de uno: no hay mucho que perder. En las noches de verano, cuando lleva tiempo sin llover y sopla un viento cálido, parece que todo Piloña arde. Y no arde sólo lo que no tiene árboles. Los castaños queman año tras año, cada vez más envejecidos y más llenos de maleza y leña muerta; los árboles adultos sobreviven, pero los retoños no. La faya no arde tan bien; en la parte soleyeru hay poques fayes, y bajo el árbol non crez maleza⁵⁰. Sin embargo el pinu repoblado arde hasta les puntos, porque tién resina⁵⁰. Todo indica que la política actual, que fomenta los beneficios de la ganadería, cada vez más extensiva, y dificulta cualquier otro tipo de aprovechamiento del monte, no apunta muy eficazmente a la solución del problema de los incendios en Asturias.

2.6. Ciclo ganadero

A continuación se muestra un esquema del ciclo anual de trabajo en torno al ganado, incluyendo los cultivos forrajeros, en asturiano y castellano. El esquema es análogo al del ciclo agrícola (apartado 1.7.). En color marrón se simboliza el lugar donde están las vacas en cada momento del año: en las cuadras y fincas durante los meses de invierno, y en el monte entre mayo y octubre. Se incluyen además algunos apuntes sobre la cosecha de miel (ver explicación en apartado 3.8.).

Figura 1: Ciclo ganadero de Piloña (versión en asturiano)

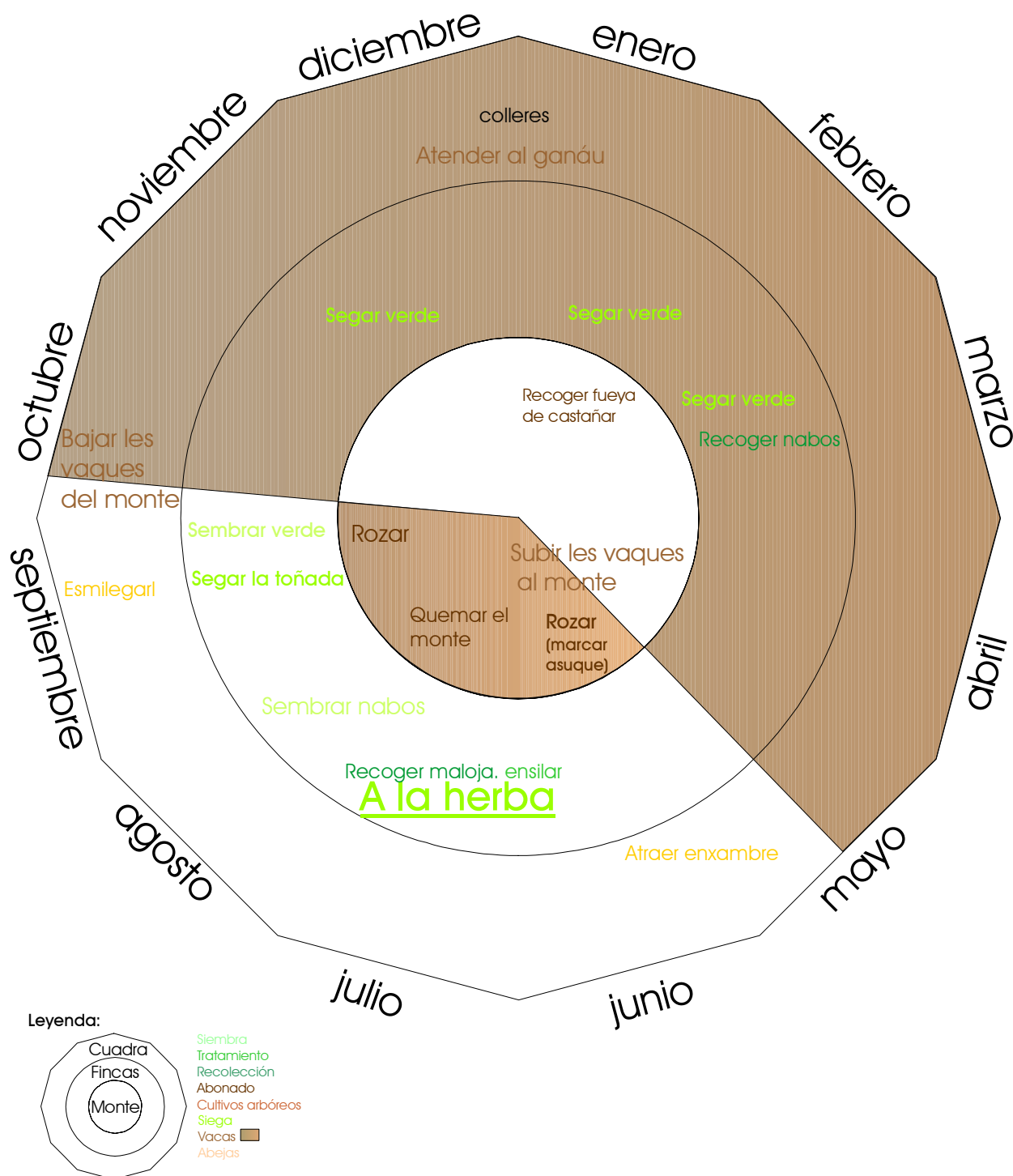
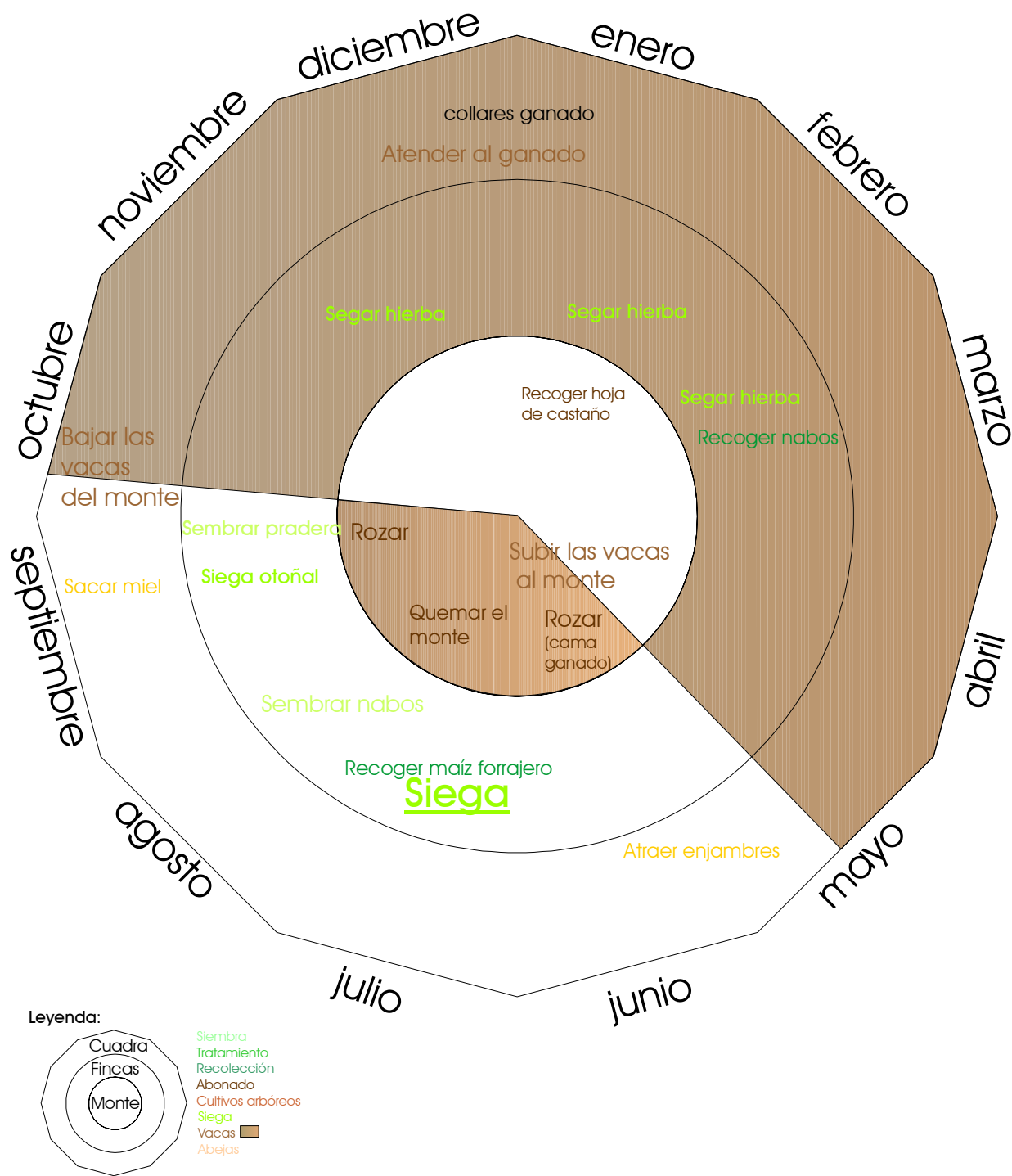


Figura 2: Ciclo ganadero de Piloña (versión en castellano)



3. ALIMENTACIÓN

3.1. *Introducción*

La gastronomía asturiana goza de merecida fama: buenos ingredientes, raciones contundentes; recetas sencillas, pero muy sabrosas. La actividad social por excelencia es comer hasta fartucase; no se concibe una reunión sin pinchoteo. Buena prueba de ello es la cantidad de locales dedicados a restaurantes y sidrerías, y su numerosa clientela durante todo el año, en una región en que la situación económica no está para muchos lujos.

Se me ocurrió preguntar a Pepe San Miguel, mi tío, por un buen sitio en Piloña para comer una fabada... se sonrió y contestó, rotundo: “en casa”. Fabes, patates y berces, carne de casa, leche y sus derivados, torta o boroña, y por el invierno, castaños, componían la dieta esencial de la Piloña de principios del siglo XX. Todo ello acompañado con buena sidra, y dulce de frutas. Les mujeres componían, combinando sabiamente los elementos de que disponían, la comida para toda la familia, cocinando en el llar, en baju (sobre el suelo), o más recientemente en la chapa de las “cocinas económicas”, tizando leña y carbón (ver la descripción en 4.2. Cocina). Y aún cocinan, ahora con hornillos de gas o eléctricos y con microondas, y añadiendo nuevos ingredientes que ofrece el mercado, pero conservando en general la identidad de la cocina de la tierra.

Las personas mayores, los que recuerdan la fame que pasaron, y la infancia en torno al llar, y les farrapes con manteca, el caldu de castaños, y el boroñu cocido lentamente durante toda la noche, aún se relamen al recordar aquellos sabores y estas recetas, que bien merecen un capítulo.

3.2. *El maíz: Farrapes, torta, boroña*

Abandonado el cultivo de la escanda (ver 1.3. Las Fincas- Pan), el maíz se convirtió en el cereal base para la comida diaria. Algunos, en los pueblos más altos y meridionales, aún recuerdan haber comido pan de casa, cocido en el fornu, lo mismo que la boroña. Pero la mayoría piensan que, de toda la vida, en Piloña sólo se comió torta y boroña: “antes, torta, y gracias a Dios”³⁰.

El maíz, que después de la esbilla quedó colgado en el corredor, o en horru, va recogiedose a medida que se necesita. Esgránase y llévase al molín. Allá se mandaba al guañe más chico de la casa: “A por agua y al molín, el más roín”. Para ellos, dir al molín era un acontecimiento, una aventura; cuenta Guillermo⁸ que el molín le parecía misterioso: de pronto salía de allí el chorro de agua, y todo el ruido, y salía la harina, caliente...

Luego, ese maíz había que peñeralu, o piñeralu, con la piñera, o piñereta¹⁵¹ que es una especie de cedazo de malla muy fina. Así separaban el salváu, que se echaba a les gallines, de la harina.

Antes de cocerlo o preparar la masa, hay que hervir el agua y dejarla enfriar hasta que no quema la mano^{64,85}. La harina de maíz se mezcla con un poco de harina de trigo, o, antes, de centenu, porque queda más fino⁸⁵, muy suavino¹³⁷. Así, la masa liga mejor, porque el maíz no tiene gluten, que es el componente que hace ligar la masa (Font Quer, 1988). Antiguamente, cuando no había harina de pan, no se mezclaba, lo que causó en Asturias mucha pelagra (enfermedad carencial causada por la falta de niacina aprovechable y triptófano) (García París, 1991; Junceda Avelló, 1987).

A base de harina de maíz se preparan varias recetas:

Fariñes, farrapes, fervinchu

Se trata de la receta más básica: se echa la harina en agua templada, deshaciendo los grumos, y se cuece durante un buen rato (unos 20 minutos)¹⁰ con agua y sal; removiendo bien, hasta que hierva a grandes borbotones: que fervollen toes en una⁶⁴. Se sirve en un plato, haciendo un pocín en mediu, donde se añade azúcar o miel^{64,85,124}, una talladina de manteca^{85,64} (mantequilla), o chorizu y tocino⁸⁸, y se va comiendo una cucharada de esto, otra de aquello... También se puede cocer la harina en leche¹⁰ (fervinchu)^{64,88}; esto sobre todo ahora, porque antes la leche se vendía toda⁶⁴.

Se come típicamente de cena, las noches de invierno, acompañada con leche. Era también el alimento típico de las personas mayores. A los bebés también se les daba una papilla (caldu¹²⁴, o fervíu⁶⁴) de harina de maíz con leche y un poco de azúcar, aunque fuera escaso porque había que comprarlo: si no, echaba la papilla¹²⁴. Donde había pan, mejor con harina de pan^{115,64}. De biberón, leche de vaca con agua. Empezando a caminar, ya lo de todos¹²⁴: estrizábase (en papilla) el cocíu pa que lo pasaran⁶⁴.

Torta

La torta se hace directamente sobre la chapa de la cocina, o “antiguamente, cuando había les cocines eses de en baxu, era una piedra que se llamaba tortera, que esa la tenemos nosotros todavía en la cabaña del monte”⁶⁴. La tortera se ponía sobre la trébede, encima del fuego (ver 4.2. Cocina)¹⁵¹. Se hacía sobre todo para desayunar, aunque en tiempos difíciles se comía a todas horas. Es uno de los platos que más se ha perdido, pues ya se cocina poco en la chapa: lleva mucho trabajo limpiarla, y da mucho calor en verano. Mari Luz⁶⁴ me contó con todo lujo de detalles el proceso de preparación de la torta:

“Lo primero, se amasa, una masa que lleva agua con sal, y bien amasadina con las manos. (...) y después tiés que hacer boles de pastia, que llamamos. Se hacen... pa lo que te dea, diez, ocho, quince bolines de pastia. Se ponen en un recipiente, o un platu, o lo que sea, sobre un pañín, si ye de hilo mejor”. La masa conviene dejarla descansar unas horas. “Cada bolina deses haces una torta (...) vas haciéndola así con la mano (aplana la torta, hasta que queda de un dedo de grosor, más o menos), pa que te quede redondina. Y esto se puede hacer así na chapa, sola, y se-y pue poner la berza”.

La receta que alude, también muy frecuente, consiste en envolver la torta con berza. Para ello, se prepara una torta un poquitín más gruesa. Se envuelve en crudo con

berza, “según la traes de la huerta, la lavas, quitas-y eso que tienen en medio (el chambón⁸⁵ o nervio)... y también ayuda pa que no apegue a la chapa. La berza da-y como un doradín por arriba, y un sabor ese que da...”. La berza puede comerse con la torta, o pelarse.

El secreto, según Mari Luz⁶⁴, está en la cocina: “tíe que estar la cocina muy baja. Si está muy fuerte, quema”. Les cocines más antiguës calentaban mejor la chapa, y no despedían calor por los lados “un hierro tenían que ahora no lo hay”⁶⁴.

Para desayunar, otras veces, se tomaban migues de las sobras de la torta o la boroña del día anterior “Esa torta picadina así en trozos, rehogada a la sartén con un pocu de manteca, hecha de casa, de vaca, y después cocida con leche bastante. Con un tenedor les vas, así, pisando un poquitín, hasta que... quédente así como si fuera una papilla. Después hay quien les come con azúcar, con sal, con manteca... eso ye al gusto”⁶⁴.

Tortos

Estos son una variante de la tradicional torta, pero se cocinan fritos en cazu (en la sartén), con aceite; “antiguamente el tortu se comía frito con grasa”^{64,50} de cerdo, porque no había para comprar aceite. Ahora son un plato muy popular en los restaurantes y sidrerías, acompañados con picadillo, chorizu, huevos, queso... sin duda son la receta más frecuente hoy día a base de harina de maíz.

Se amasan y dejan descansar igual que la torta, y luego se aplastan también con la mano, entre dos paños de hilo preferentemente, hasta que quedan bien finos. Se fríen en aceite bien caliente, y si está bien hecha la masa se hinchan en la sartén.

Borona o boroña, boroñu preñáu

Ya lo decía el refrán, “Piloña, tierra de leche y de boroña” (Castañón, 1990), o “Piloña ye la tierra de les fabes, el chorizu y la boroña” (Martín Crespo, 1995). La boroña fue durante mucho tiempo el pan de los piloñeses. Consiste básicamente en la misma masa que la torta, más grande, y cocida en llar o en fornu. La mejor mezcla, según Loli⁸⁵, es de tres partes de maíz amarillo de casa y una de maíz blanco; el maíz híbrido ye muy malo, más seco, más áspero.

Hay que amasar bien, “tíen que despegar de los deos”⁶⁴; después, la pastia se dejaba deldar¹²¹, o descansar, unas 12 horas, envuelta en un rodillu (trapo de cocina). Una variante de la boroña, mucho más popular ahora que reina la abundancia, es el boroñu preñáu: Se abre un hueco en la boroña, con un cuchillo, se separa la masa de arriba como una tapadera, y se mete dentro algo de compangu: chorizu, tocino, morcilla, costilles... lo que se quiera, previamente desalado. Luego se vuelve a poner la “tapa”, y se cierra bien para que no se note. El boroñu es un plato típico de Domingo de Pascua, que aún se prepara en la mayoría de los hogares, y que últimamente se hace también para otras celebraciones

La manera más antigua de prepararlo era cocelu en llar. Para ello había que tizar tou'l día antes, para que estuviera bien caliente. Luego se barrían les ascues con una escobilla hecha de rama de maíz (brácteas separadas en la esbilla). Sobre la piedra caliente se colocaba una capa de hojas de pláganu o castañar; la abuela de

Argentina¹³⁷ quería más les de castañar, recogíales cuando era tiempu y colgábales en mazos amarraínos en horru; tenían que estar bien curaes (secas) para que no dieran mal sabor^{31,137}. También se recogían feleches²⁵, o llengua de güé²⁵. América³¹ recuerda que su madre ponía berces por debajo, aunque según Argentina eso es más modernu, más finu¹³⁷. Se cubría la masa con la misma fueya.

Por encima de la fueya se echaba ceniza, morgazu (astilla pequeña, de los madreñeros)³¹, y luego rozu (felechu curáu)³¹. Después se iba echando por encima ascues; mantenían un fuego cerca para tener siempre ascues calientes. El boroñu preñáu cocía así toda la noche, y de vez en cuando había que escrucar⁶⁴, apartando por algún rincón la fueya, para ver si se iba cociendo bien. “Y sabían bien cuando se hacía así”²⁵.

La boroña, normalmente, cocíase en fornu (en el horno de leña, ver 4.2. Cocina). Ahora se hace en el horno de la cocina de hierro, siempre teniendo cuidado de darle vueltas para que se dore por igual en todos los lados, o en el de gas, o en el eléctrico. Muchas veces se envuelve con berza previamente calentada sobre la chapa “para que mustie, quita-y el verdor ese”⁶⁴-, esto se hace, igual que con la torta, para que dé sabor y quede más jugosa. Para sujetarla, se ataba con “unes cintines, de sábanes vieles, que tenían que ser de hilo”⁶⁴. Ahora resulta más cómodo, para que quede jugosa y la corteza no quede muy dura, envolverla con papel de aluminio, o meterla en una lata grande untada con aceite o manteca.

Tabla 40. Maíz: torta, boroñu

Nombre común	Nombre científico	Utilización	Nº Citas	Informantes	Bibliografía
Berza, verdura	<i>Brassica oleracea</i> var. <i>oleracea</i>	Torta Envolver boroña, boroñu	1 3	64 31,64,85	Lastra, 2003
Castañar	<i>Castanea sativa</i>	Cubrir boroñu	3	31,50,137	Ortiz, 2002; Lastra, 2003
Pláganu	<i>Acer pseudoplatanus</i>	Cubrir boroñu	1	137	
Felechu	<i>Pteridium aquilinum</i>	Cubrir boroñu	1	31	
Felecha	Helechos varios	Cubrir boroñu	1	25	
Llengua de güé	<i>Phyllitis scolopendrium</i>	Cubrir boroñu	1	25	

Foto 20. Maíz y castañas secando.



3.3. *Las castañas*

La importancia de las castañas en la dieta ha disminuido drásticamente en pocas décadas. Dicen, desde Piloña hasta Cangas de Narcea (Gómez Oliveros, 2002a), que que el castaño sería el árbol que más fame mató¹⁹. Desde noviembre hasta mayo, cuando escaseaba casi todo lo demás, se comían castaños: pote de castaños de desayuno, castaños cocíes de cena... casi siempre con un buen vaso de leche. Ahora hay mucho y bueno para comer, y ya no se toman tantas; además no es bueno abusar de ellas: “son muy fuertes, y duel muchu la barriga”¹²⁴.

Como ya vimos en el apartado 1.4., la temporada de castaños se abría con el amagüestu; se comían primero les castaños de la piértiga, que se recogen sin ariciu. A partir de Navidad se sacaban les encuerriáes; o castaños pilongues¹²⁴: Algunas se dejaban en corredor, y se iban comiendo, y otras se ponían en la cuña (ver 4.4. Cocina), para aguantar hasta mayo (castaños mayuques).

Las castañas se comían a veces crudas, pero normalmente se preparaban de maneras diversas; veamos las más comunes:

Castaños asaes

Para asar les castaños que están verdes¹²⁴ (todas menos las de la cuña, que se dejaban secar sobre la cocina todo el invierno) primero hay que hacerles un pequeño corte en la corteza con un cuchillo, para que no exploten (españen). A esto se le llama quita-yos una venillina⁵⁰, da-yos una talladura¹³⁷, hace-yos una mosqueta¹⁰. Así lo explica Julia¹²⁴: “hay que da-yos una picaína, fía, porque iespañen toes a la vez! armen una en casa... ibueno! eso ye que, al cocer, hinche-yos la piel, hinchen ellos y revienten, peguen un tiru...”¹²⁴. Hay varias maneras de asales:

- Sobre la cocina en baju, se colocaba un tamboril^{25,64} o tambor¹²⁴ de castaños (cajón cilíndrico de hierro con agujeros, que gira sobre un eje con patas por medio de una manivela). Allí se metían les castaños y se faroleaban²⁵ para que no quemaran.
- En fornu: Se podían hacer en la cocina, o en el fornu del pan. Esta es la manera típica de celebrar con castaños: se hacían fornáoos^{25,121}, ajuntábase tou el pueblu, cada un llevaba unes poques, y llevaben unes manzanes al llagar y se bebía sidra dulce...¹²¹. Esto se hacía en el amagüestu, y en Navidades, sobre todo los niños con su botín del aguinaldo (ver 8.3. Calendario festivo- Navidad).
- En la chapa de la cocina “asaes pa comeles con leche, en la chapa, empieces a comer castaños, y no puedes parar”¹²⁴.

Castaños cocíes

Hay quien opina que así es como mejor sabían les castaños^{8,137}; se comían así típicamente como desayuno, y a veces como cena. Para coveles había que pelales^{10,30,124} o pulgales^{8,50}, (quitar el corteju⁵⁰, o primer pelleyu), y ya después de cocíes se quita el segundo pelleyu, o camisa¹⁰.

Una vez pulgaes, se echan al pote. Se echa poca agua, que no las cubra. Hay quien añade un pocu sal. Cuando se cocinaba en baju “un pote de hierru con tres pates, echalles un tanque d’agua, y poneles a cocer al fuegu”⁵⁰. También se puede, aunque es menos frecuente, cocer les castañas en leche¹⁰. Después, con un pocillu de leche, “un bocáu de castaña, un sorbu de leche”⁵⁰. Argentina¹³⁷ recuerda que ponían un banquetu en mediu con el pote encima, ponínse todos alrededor y comínles allí entre todos¹³⁷.

Corbates

Les castañas curáes (de la sarda o del corredor) también se echaban a cocer sin pulgar, con todo el pelleyu. Entonces se llaman corbates^{10,50,124}. Se echaban en agua hirviendo, y pasaban como 3 horas cociendo¹⁰, salían negres. Les corbates son difíciles de pelar incluso una vez cocidas: hay que chupales, no dejan el pelleyu⁵⁰. Queda la piel engurriada²⁵, arrugada; por eso dice el refrán:

“Corbates les engurriaes, moces les empantorrillaes”²⁵ (Entre las castañas secas cocidas, las arrugadas, pero entre las mozas, las rellenitas).

Castañas con caldu

Les castañas mayuques, de la cuña, se comían en un caldo, bien caliente, con cuchara, como patates⁵⁰. Había que pelales, poneles a remojo y raspales¹²⁴, y echales a cocer, con un pocu aceite⁵⁰. Quedaba un caldu azul¹²⁴, muy dulce³³. En un día especial, como los viernes de vigilia³⁰, al caldo se podía añadir manteca y nueces¹²⁴. Sólo los mayores lo recuerdan ya.

Foto 21. Variedades de castaña en un puesto del Festival de la Castaña en Arriendas.



3.4. La matanza: el samartino

La fiesta gastronómica del año por excelencia era el samartino, la matanza del gochu. Aún se hace en muchos hogares del campo. La temporada empieza por San Martín, el 11 de Noviembre, y cada cual decide en qué momento celebrarlo antes de que vuelva el calor en marzo. Algunos dicen que es mejor hacerlo en menguante; treznán (curan) mejor los jamones¹¹³. Para el evento se invitan amigos y familiares, que ayudarán en el trabajo y participarán en los banquetes que se suceden durante los tres días que dura el samartino.

El primer día se mata al gochu, y se recoge la sangre. La sangre se debe revolver bien para que no cuaje⁵⁰. Se mete el gochu después en una duerna de madera con agua hervida⁵⁰ (para hervir el agua venían muy bien les uncies, traíanse del monte porque prendían muy bien, pa calentar el agua^{62,64}), y se va pelando con una navaya. Se cuelga, se abre en canal y se sacan las vísceras. Todo esto es labor dura, hacen falta 4 o 5 hombres fuertes⁵⁰. La tripa la llevaban les muyeres a la fuente a lavar; ahora muchas veces la compran limpia. Mientras tanto se va prendiendo el fuego, para que vaya secando la carne. Se deja colgado a serenar durante dos días.

El primer día típicamente se comen sopas de hígado (ahora que se conoce, es más que preferible obtener el resultado de la prueba de la triquinosis antes de esto), y después arroz con pollu de casa, y quesu de cabrales detrás. “Y después, si hacís arroz con leche, pues arroz con leche”⁶⁴. Así se va convidando a todo el que se acerca a ayudar.

Además, había costumbre de convidar a algo de carne a las personalidades y allegados del pueblo, aunque no participasen en el trabajo “y epués repartíase muchu, el samartín así en los pueblos, repartíase la prueba'l gochu. Llevábala el cura, llevábala el maestru, al suegru, a la suegra, al padre, a la madre... un poquitín de adobu, dos huesines, costillines, y un pocu picadillu. Y un pocu de hígado, si alcanzaba”⁶⁴.

Por la tarde, les muyeres se ocupan de hacer les morcilles. Se pican les untaces^{50,64}, la grasa del vientre del gochu, a mano o con una máquina, y se mezclan en una duerna con cebolla y algo de calabaza picada, perejil, oriéganu, sal, pimentón dulce, y pimentón picante, con muy ligeras variaciones entre recetas. Todos estos ingredientes se cultivan en el güertu, excepto el oriéganu, que a veces se tiene cultivado pero normalmente se recolecta del campo, y el pimentón, que se compra.

Luego se abre un hueco en el centro de la mezcla, y se echa la sangre. Entre dos personas masan la mezcla. Después se embute en tripa, y se atan las puntas de cada morcilla. Seguidamente se ponen les morcilles a afumar encima del fuego; antes, cuando se cocinaba en el llar, se colgaban en la cocina misma; ahora se reserva una habitación o un tendejón para este fin⁸⁵. “No ye como Castilla, que hay menos humedá. Equí hay mucha humedá. Aquí hay que afumar si quieres que se conserven”⁶⁴. Se dejan durante unos 15 días; una vez curaes, les morcilles se guardaban en la masera, entre rama de maíz, como los huevos⁶⁴.

A lo que queda en el fondo de la duerna, mezcla de los ingredientes ya mencionados y bastante sangre, se añade harina de maíz para hacer pantrucu (bolas de masa de buen tamaño, untadas de sangre por fuera) y emberzáos (la misma masa envuelta en

hojes de berza); estos se meten en agua hirviendo, y cuando salen a flote se sacan. Se pueden conservar así un tiempo (ahora se congelan), y luego se parten en rodajas y se fríen.

Después de serenar, el gochu se corta en cuatro piezas de cada lado: jamón, lacón, lateral (tocín), y riñonada⁵⁰. “Ahora el congelador lo sustituyó todo, pero nosotros... el adobu, lo bueno del cerdo (el solomillo) lo pasábamos vuelta y vuelta por la sartén sin freír, los íbamos echando en una cazuela de barro, derretíamos la manteca esa de gochu (les untaces), lo cubríamos bien, y ahí se conservaba meses y meses”⁶⁴, lo mismo se hacía con les costilles¹³⁷. Los jamones, y lacones, lomos, y el tocín se metían entre sal en la duerna grande, se deja un mes o mes y pico⁵⁰, y luego se colgaban a curar al aire, el jamón untado de pimentón picante para que no lo pique la mosca¹³⁷. Los huesos también se conservaban en sal⁶⁴. A la hora de utilizarlos, era muy importante desalarlos bien, o incluso hervirlo a parte para quitar el sabor a fumu: “antes dejaban en la duerna, salquitrando ahí, la carne; nosotros ahora en diez a quince días sacámoslo, tonces ya no está tan saláu como antes”⁶⁴.

El resto de la carne se hacía chorizos, mezclada con pimentón dulce y picante, aju y sal⁸⁵. Los chorizos se colgaban a curar al fuego, como la morcilla, más o menos el mismo tiempo, y después se guardaban entre grasa; esta grasa, una vez se consumía el chorizo, se aprovechaba para freír patates⁶⁴, o para guisar berces¹³⁷.

La leña para curar la carne puede ser cualquiera, lo mejor⁶⁴ son “unos garabexinos (ramillas) de roble, y un pocu de morgazu” (restos de picar leña). “No puedes afumar los chorizos ni con ocalitu ni con pino, ni cosas que dea olor”⁶⁴, como el laurel¹³⁷. También es bueno el fresnu, o el manzanal, aunque dura menos; “mezclas unu con otru”⁶².

Tabla 41. *Samartino*

Nombre común	Nombre científico	Utilización	Citas	Informantes
Xuncia	<i>Erica arborea</i> , <i>E. australis</i>	Leña	1	62,64
Cebolla	<i>Allium cepa</i>	Morcillas	9	35,50,54,58,85,92,99,109,137
Calabaza	<i>Cucurbita maxima</i>	Morcillas	6	50,54,85,92,109,137
Perejil	<i>Petroselinum crispum</i>	Morcillas	4	35,58,85,173
Pimentón	<i>Capsicum annuum</i>	Morcillas	4	58,85,92,137
		Chorizo	3	35,58,85
		Jamón	1	64
Oriéganu	<i>Origanum vulgare</i>	Morcillas	10	15,35,54,58,69,92,95,102,132,173
Berza	<i>Brassica oleracea</i> var. <i>oleracea</i>	Emberzáos	3	85,92
Aju	<i>Allium sativum</i>	Chorizo	3	35,58,85
Rama de maíz	<i>Zea mays</i>	Morcillas:	1	64
		conservación		
Roble	<i>Quercus petraea</i> , <i>Q. robur</i>	leña (buena)	3	64,124,137
Fresnu	<i>Fraxinus excelsior</i>	leña (buena)	3	62,124,125
Manzanal	<i>Malus domestica</i>	leña	2	64,124
Castañu	<i>Castanea sativa</i>	leña	2	124,137
Cerezal	<i>Prunus avium</i>	leña	1	124
Salgar	<i>Salix atrocinerea</i> , <i>S. caprea</i>	leña	1	124
Ablanar	<i>Corylus avellana</i>	leña	1	137
Ocalitu	<i>Eucalyptus globulus</i>	leña (mala)	3	64,124,137
Pinu	<i>Pinus</i> spp.	leña (mala)	2	64,124
Laurel	<i>Laurus nobilis</i>	leña (mala)	1	137

3.5. Cocidos y guisos, condimentos

“En mi casa cuecen fabes, y en casa del vecino a calderaes” (Martín Crespo, 1995). La comida base del día era un cocido, a base de fabes normalmente. La fabada que hoy es famosa se hace con fabes de manteca, que son las más tiernas y las más difíciles de cultivar (ver 1.3. Las fincas- Fabes). Antiguamente eran más frecuentes otras variedades: fabes del cura, roxes, negritos...

Todas las recetas se parecen en lo básico: se ponen en remojo les fabes (si son del mismo año, antes de diciembre, no hace falta⁸⁵), y se cuecen con cebolla, ajo, perejil, una hojina de laurel, y un chorro de aceite.

El chorizu y la morcilla, conviene da-yos un hervor aparte, pa quitar el sabor a fumu⁶⁴ (sobre todo antiguamente, que se ahumaban durante más tiempo). El lacón y el tocino hay que desalalu antes de echarlo a cocer. Estos forman el compangu, que ahora es abundante, pero hubo tiempos en que no lo era; comían fabes soles, con un chorrín de aceite; unes veces con un pocu de arroz, aquello era gloria³⁰. Los negritos se cuecen a menudo sin compango, y se comen con arroz blanco⁸⁵.

El pote asturiano consta básicamente de berza (verdura), cocida aparte y bien picada, patates, y compangu. Lleva normalmente poques fabes, o ninguna. También son populares los guisos de patates con carne; con un sofrito de cebolla y pimentu, una hojina de laurel, y otros ingredientes (cenahoria, pimentón, azafrán) al gusto. Les patates frites, antes de que el aceite fuera asequible, se freían en manteca, o en grasa de cerdo, preferentemente en la que sobraba de conservar los chorizos, “y estábamos deseando que se acabasen los chorizos pa que nos friesen patates con aquella grasa”^{64,88}.

Menos frecuentes, aunque comunes, eran los garbanzos y lentejes. El arroz era casi un lujo, que había que comprar, y se servía en los días de fiesta, con pollo (pitu de casa) u otra carne: en Nochebuena¹¹⁵, para festejar el samartino⁶⁴, en bautizos¹²⁴, bodas⁶⁴...

El uso de los condimentos define en gran parte el sabor de la comida tradicional de una región. Aparte de los utilizados en el samartino (ver más arriba), estos son los más frecuentes:

- Cebolla y aju: presentes prácticamente en todas las recetas, tan frecuentes que, por obvios, casi ni se comentan...
- Perejil: “buenísimo, en toda la cocina, y sobre tou para los pescados y la carne. Indispensable, esu indispensable en la cocina, que no falte”¹²⁴. Sirve pa toa la comida⁵.
- Laurel: “pa guisar, muchísimo”³⁵. Para cocinar legumbres, patates guisaes, o carnes, una o dos hojas, no mucho, que dicen que non-y diba bien¹³⁷. A la hoja de laurel hay que quita-y la punta y el chozu¹³⁷ (la base de la hoja). Había quien prefería cocinar con el laurel bendito el Domingo de Ramos (ver 8.3. Celebraciones- Semana Santa)
- Pimentón, pimientu picante, guindilla: Para quien le gusta el picante, este es el único recurso tradicional de Piloña. El pimentón se compraba, y se usaban en grandes cantidades para los chorizos; también se añade a los negritos, a les

patates guisaes... La guindilla, hay quien la echa en les fabes, la verdura, les patates...

- Azafrán: Se usa bastante, para les fabes, o les patates guisaes: se pone en la tapa a tostar (pa que rusta), y luego se espolvorea⁶⁴.
- Apiu: Hay poca gente que lo tiene⁹⁸, y aún menos lo usa para cocinar. El apiu se considera, sobre todo, medicinal, y aunque se sabe que sirve como condimento, su uso no es muy popular.
- Vinagre: el vinagre casero se obtenía de la sidra. Es más suave que el de vino, por eso muchos prefieren comprar vinagre⁵⁵.
- Romeru, tomillu, cenoyu (hinojo): Son estas plantas que se utilizan como condimento en otras zonas de España, sobre todo Andalucía (Fajardo *et al.*, 2000; Fernández Ocaña, 2000; Mesa, 1996); no así en Piloña, aun siendo frecuentes en los huertos y ambientes humanizados (o en el monte, en el caso del tomillu). Este último se utiliza en ocasiones para adobar la caza¹⁴⁶. Tampoco utilizan el oriéganu, más que para hacer morcilles.

Tabla 42. Condimentos

Nombre común	Nombre científico	Utilización	Nº Citas	Informantes
Cebolla	<i>Allium cepa</i>	Universal		
Aju	<i>Allium sativum</i>	Universal		
Perejil	<i>Petroselinum crispum</i>	Universal	8	5,8,68,72,92,112, 124,137
Laurel	<i>Laurus nobilis</i>	Fabes, carne, patatas	7	5,35,85,112,124,137
Azafrán	<i>Crocus sativus</i>	Fabes, patatas	3	60,64,137
Apiu	<i>Apium graveolens</i>	Sopa	2	98,115
Vinagre	<i>Malus domestica</i>	Varios	3	55,64,137
Romeru	<i>Rosmarinus officinalis</i>	No se usa	2	72,98
Cenoyu	<i>Foeniculum vulgare</i>	No se usa	1	138
Tomillu	<i>Thymus spp.</i>	Caza	1	146

Foto 22 (izquierda). Variedades de fabes vendidas en un puesto del mercado.

Foto 23 (derecha). Laurel.



3.6. Caza y pesca

Aparte del gochu, y de cabritos, conejos y pollos ocasionalmente, se consumía en Piloña, y aún se consume, carne de caza de gran calidad. No siendo este el objetivo principal de esta tesis, pasamos de largo este tema, excepto en los pequeños detalles que nos relataron directamente relacionados con algunas plantas.

El arfueyu se utilizó, seguramente con más frecuencia de lo que hoy se admite, para elaborar liga con la que cazar pajarinos. Muchas veces eran los guañes los que se dedicaban a ello. Cortaban arfueyu de alguna manzanal, y machacaban los frutos blancos⁷⁰ o separaban la vaina de de las ramillas, y la trituraban eliminando las fibras⁸¹. Se conseguía sólo una bola de liga de todo un saco de planta; tardaban todo un día en hacerlo. Ponía un palo impregnado de liga cerca de una jaula con un pájaro hembra, y los machos que venían se quedaban pegados por las plumas⁸¹.

Para cazar pájaros más grandes, se preparaban trampas, sobre todo gabies⁷⁰ (jaulas abiertas por abajo hechas de palos, sobre todo de ablanu, en forma de pirámide) sujetas con un palín y con algo de comida debajo. Al entrar el pájaro movía el palo y la jaula caía sobre él. Otro sistema eran los verdugos⁷⁰: “hacíamos un manojo de verdasques, así largues (1 m.), y luego espetábamosles toes, hacíamos un cerco, toes espetadines juntines, y luego ajuntábamoles y atábamlos arriba”.

Poco más allá espetaban una vara larga de ablanu, y a la punta amarraban un hilo de bala (hilo de bramante), tensaban bien para que quedara arqueada la vara, y la ataban “a un palín, sujeto por una esquinita (a la jaula). Hacíamos una laciada correíza (...) Y dentro de aquellu cerráu, metíamos una panoya. Y el grayu entonces venía corri, corri, corri, y poníase en aquel palín, y al ponerse en el palín bajaba, y entonces el cañu aquel levantábase y izas! amarráu por les pates. (...) Después prohibiéronnoslo, porque dicen que ese páxaru ta protegíu”¹³⁷.

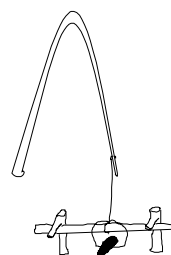


Figura 28

Tabla 43. Caza y pesca

Nombre común	Nombre científico	Utilización	Nº Citas	Informantes	Bibliografía
Arfueyu	<i>Viscum album</i>	Liga	4	44,70,81,117	Lastra, 2003
Ablanu	<i>Corylus avellana</i>	Trampas	2	70,137	
Muergu de nozal	<i>Juglans regia</i>	Pesca	5	60,61,70,73,80,117	Lastra, 2003
Rama de nozal	<i>Juglans regia</i>	Pesca	1	58	
Zubón, torviscu	<i>Scrophularia alpestris</i> , <i>S. balbisii</i> , <i>S. nodosa</i>	Pesca	4	8,29,46,60,61	Lastra, 2003
Torviscu	<i>Senecio vulgaris</i>	Pesca	2	60,61,69	
Torviscu	(sin identificar: varias?)	Pesca	3	44,58,70	
Xurbia	<i>Veratrum album</i>	Pesca	3	23,58,88	

A pesar de su proximidad a la costa (unos 30 km. desde Infiesto) el pescado marino no formaba parte sustancial de la dieta en Piloña, ni aparece en ninguna de las recetas tradicionales del concejo. A la zona de Miyares y Cúa¹³⁷, aún llegaba de cuando en cuando un pescadero, que venía andando desde Lastres, con un burro y cargado con banastres de la rula (subasta de pescado en el puerto), y vendía los pescados por cientos.

En la Piloña más interior, no probaban el pescado del mar; acaso unos truchines pescadas en la riega en verano. ¡Cuánto pescábamos antes! había truchines por estos riegos⁶¹. Los peces se llevaban a casa en un cestu de pescador (ver 1.2. Cestos), o colgados de un camberu (una rama con una horquilla en forma de gancho o gabitu).

Pescábase con caña, poniendo merucos (lombrices) de cebo; o a mano, en verano, cuando se paraba para descansar, a la herba: “Allí en la riega de San Vicente, mi padre siempre metíase en la riega y en un momento sacaba allí un... pero eran pequeñines... truches pintes pequeñines, más guapes! pero sacaba una docena de truches en un momentu”⁸⁸.

Una técnica que facilita la pesca, muy interesante para este relato, es la utilización de plantas ictiotóxicas, que intoxican temporalmente a los peces, los atontan y salen a la superficie. Varias plantas se utilizaban en Piloña para este fin:

- De la nozal, el muergu o cáscara verde, o sus hojas (rama⁵⁸). Se ha utilizado también en León, Cantabria, y Castellón (Álvarez Arias, 2000).
- El zubón, y el torviscu. Estos dos nombres se confunden; pueden referirse a una misma especie o a dos diferentes; generalmente se refiere a alguna del género *Scrophularia*, muy utilizadas también en Picos de Europa (Lastra Menéndez, 2003) y en Cantabria (Pardo de Santayana, 2003).
- Hay quien afirma que también se utiliza la xurbia (*Veratrum album*), aunque sobre esto existen opiniones contrarias.
- En el caso de *Senecio vulgaris*, si bien dos informantes aseguran que se utilizaba esta especie, otros dos opinan que se trata de otra planta más grande (podría pertenecer al grupo de *S. jacobea*). El único indicio bibliográfico de la utilización de *Senecio vulgaris* como ictiotóxica en España se encuentra en Galicia, donde uno de sus nombres vernáculos es: “*herba das troitas*” (hierba de las truchas) (Losada Cortiñas *et al.*, 1992).

Todas se emplean de manera similar: se mete la planta (una o varias de las mencionadas) en un saco o una fardela⁸⁰ de tela o plástico, y se lleva a una zona del río en que haya un pequeño pielgu⁵⁸ o pozu²⁹, donde no corra mucho el agua (mejor hacia finales de verano, en que la corriente es menor). En la orilla misma, dentro del agua, se machaca la planta (¡unos dolores de manos por tanto machacar!⁶¹). Los peces salen a la superficie, “ponles panza arriba, como borraches,... y entonces, puén cogese”²⁹. Cógense a mano, o con un angazu⁵⁸ (rastrillo de madera, ver 1.2. Preseos). Esta técnica no daña a los peces que no se recogen, ni a otros habitantes del río (algas, invertebrados, etc.); luego que venía el agua limpia, volvían. Pepe dice que preferían el torviscu antes que los muergos, porque éstos matan más a la cría, y tratábamos que no matara a la cría⁶¹.

“Eso era antes, ahora ya no se lleva eso”⁸⁰. Entre otras cosas, porque ya no quedan truchas. De aquellas técnicas se pasó a pescar con cal, y lejía, y dinamita^{58,26}. “Eso ye malu”²⁹. Acabaron con les truches, y quién sabe con cuántas otras especies de animales y vegetales, de todos los regatos; sólo el río Piloña sigue teniéndolas, y su pesca deportiva sin muerte se permite ahora en el coto establecido entre Infesto y Villamayor. Muy poco a poco empiezan a colonizar de nuevo algunos arroyos, quién sabe si se respetarán o los devastarán de nuevo.

3.7. Los postres

Llegamos ya al postre, tema sin duda mucho menos amargo. Habitualmente, a diario, de postre se comía fruta: manzanas, peres, cereces, cirueles, piescos, figos..., ahora también fresas o kiwis, cultivados desde hace menos tiempo, en el huerto. O frutos secos: nueces y ablanes verdes, o turraes en hornu. “Ahora hacen tarta, de avellana, de nuez, de castañas... antes no. Antes gustábenmos así”⁵⁰.

También se comía queso, y cuajada de elaboración casera (Casado Cimiano, 1977). La manteca, o mantequilla, se mazaba bien fría a partir de la nata casera, en un bote, o más modernamente en un rabil. Luego se almacenaba envuelta en hojas de berza, panera o carbana, o pláganu⁸⁸, estas últimas se utilizan en Picos de Europa para envolver sus famosos quesos (Lastra Menéndez, 2003)

Tabla 44. Envolver manteca

Nombre común	Nombre científico	Nº Citas	Informantes	Bibliografía
Berza	<i>Brassica oleracea</i> var. <i>oleracea</i>	1	88	
Panera o carbana	<i>Rumex obtusifolius</i>	1	88	
Pláganu	<i>Acer pseudoplatanus</i>	1	88	Ortiz, 2002

Los excedentes de fruta se aprovechaban tradicionalmente, siempre que se dispusiera de azúcar, para hacer compota y dulces: la palabra “dulce” en Piloña se refiere por excelencia a esta receta, que está aún muy vigente.

La compota se hace de manzana o pera, en trozos, cocidas con azúcar hasta obtener un caldo almibarado, para consumir en pocos días. El dulce sin embargo se cocía con el mismo peso de azúcar que de fruta “hasta que se gaste mucho el agua, que queden muy cocidinos, para que lo conservara. Epués queda pal añu, toavía lo hay ahí, un tarru. Porque vas gastando... a lo mejor haces fayueles (tortitas delgadas de harina de trigo), como se llamen aquí, o cualquier cosa desu, y rellenamos con ello”¹²⁴. Típicamente se hace de manzana, “hacíase mucho con pumarón”¹³⁷, aunque se utiliza casi cualquier fruta, según gustos (ver Tabla 45. Dulces). Para el de ciruela, por ejemplo, se machacaba y quitaba la pebida (el hueso), y luego se pasaba por un pasapuré; después de cocíu se añadía el azúcar¹³⁷. Algunas personas hacían dulce de mora, aunque son más las que dicen que no se hacía.

Tabla 45. Dulces

Nombre común	Nombre científico	Nº Citas	Informantes
Manzana	<i>Malus domestica</i>	5	50,64,76,124,137
Ciruela	<i>Prunus domestica</i>	2	76,137
Membrillo	<i>Cydonia oblonga</i>	1	124
Mores	<i>Rubus</i> sp.	1	117
	(no se hace dulce)	2	50,64
Pera	<i>Pyrus communis</i>	1	24
Saúcu	<i>Sambucus nigra</i>	2	

Si un lujo era el azúcar, también lo era la harina de pan; sólo en ocasiones especiales (principalmente el día de carnaval: ien antroxu, unes fartures!³⁰) se preparaban fayueles, una sencilla delicia: “Échase la leche, y échase al harina, (de pan, pan), báteslo bien, bien, que se deshagan todos los gruminos bien, y que queda delgadín. Echese un poquito de levadura. De huevos, según la cantidá que quieras hacer, si quieres hacer mucho, media docena de huevos, si quieres hacer menos, tres o cuatro. Y báteslo tou bien. Poquitín de sal, y después en una sartén (un cazu), pones una gotina de aceite, pónesla al fuego. Con una garcilla (cucharón), coges una garcillada, échelo en la sartén, y que arrame y quede delgaínes. Dasles vuelta, pones el azúcar por encima, y ia comer!”¹¹⁵. Eduardo²⁴ recuerda a su güela, que hacía una palancana entera de masa y luego freía una pila de fayueles tal alta como l’angazu.

Y cómo no, arroz con leche, cocido muy despacio, con azúcar, y un pocu limón y canela si había, y con azúcar requemáu por encima. El arroz con leche es el final indispensable de todo festín.

3.8. La miel

Se contaban en 1750 un total de 1.322 colmenas en Piloña, más de una por cada 10 piloñeses (Martínez Vega, 1987). Actualmente, mucha gente sigue teniendo colmenes o colmeñes⁵⁰. Las modernas se hacen con tablas, o con cajones comprados. Los tradicionales se llamaban cubos de abeyes, y se hacían de dos maneras:

Se vaciaba un tronco de cerezal, o de castañar: “porque en la cerezal, quedaban troncos con agujero”³⁴, y les castañares, cuando eren vieyes eren güeques por dentro⁵⁰. Se cortaba la rolla que interesaba (de unos 30 cm. de diámetro), y se vaciaba con una gurbia, como les de los madreñeros (ver 5.1. Herramientas) pero más grande y con mango de hierro⁷. Ponís dos palos que atravesaben, y tapes de madera, con dos furacos en la tapa⁵⁰, o si no, en la base se hacían dos muescas, en forma de “M”, por donde entraban y salían las abejas⁷.

Otra manera de hacerlo era con la corteza de teyón o tilar. Estos se llamaban quixiellos⁴⁶. Se escogía un teyón lisu, sin nudos⁴⁶, y se rajaba la corteza de arriba a abajo. Después se despegaba con la navaja “como si fuera una pieluca de madera, metísla por donde raxabes, pa ir despegándola”⁴⁶; el árbol moría como consecuencia, y se aprovechaba la madera. Se obtenía un tubo de corteza enrollada, que se calentaba y se enrollaba al revés, el interior hacia fuera, sujetándola a la base con varas de ablanu entrelazadas: “y aquel tubu ponelu a calentar al fuego, y ello se iba abriendo, la corteza aquella, y después enrollábesla al padentro (al otru sen⁴⁶), y (la sujetabas) con unos palos pa que no se abriera. Y después era cuando les poníen el culo, que llamaben, también de tilar, pegao allí con unes varilles deses de avellano”³⁵. Los agujeros se tapaban con moñica³⁵. Quedaba un círculo más grande que la sección del árbol⁴⁶.

Cuando venía el calor, de mayo a julio⁶⁰, salían los enxambres a volar buscando una nueva colmena... Cuando enxambraben, o moscaben²⁵, tocábase-yos lates^{55,137}, o con una cuchara en un cazu⁵⁰, y tírase-yos puñáos de arena pa que bajen, que no apiñen muy alto¹³⁷ y diciendo “fosa, galana, fosa, galana”⁵⁰. Esta versión, algo trasformada, debe corresponder al “posa, galana” descrito en Picos de Europa (Lastra

Menéndez, 2003). Les que tenín sitio buscáu, eses no paraben⁵⁰; si quieren, bajen, si no... marchen⁷.

Lo que buscaban es que el enjambre de abejas se posara en algún lugar cercano, formando lo que llamaban una piña. Entonces se ponía el cubu allí cerca, y para atraerlas se untaba bien con abeyera, “cógeslu, y pués mojalu con un pocu leche, o con un pocu miel (o azúcar¹³⁷), empieces a refregar el cubu donde les vas a meter, y con ese olor vienen a él pero que muy bien”⁶¹. La mejor hora era el atardecer, cuando se volvía a activar el enjambre: revolvínse y buscaben la entrada.

No hay mucho consenso respecto a las mejores flores para la miel, se dice que todes. La cotoya fue la más nombrada a este respecto. La época de esmielgar, o recoger la miel, es últimos de septiembre y octubre, cuando empiezan los fríos; si puede ser, en menguante, porque si no, se pasa, ponse como granudo, seco²⁶.

Pa quitar la miel, atizabes bien con humu, con yerba o laurel, y elles quedaben en bazu y no eren quienes a picate⁵⁰. Metíamos trapos prendidos, y una cinta amarilla que era como azufre, amborrachábales, y matábales²⁶. Y otras veces, a la brava, pegábamos en bazu col cubu y caín les setes (trozos de panal) abazu, tapados con un sábana y agua, y con guantes, y chaqueta fuerte, y aguantar los picotazos²⁶.

Antes también quitaben les colmenes pe les peñes²⁶. Para encontrarlas, cuenta Ovidiu²⁶, observaban en les orilles de les riegos cuando les abeyes diben a beber; el agua no lo acarretan muchu. Entonces ellos ponían cerca un cacharro con miel, o uno de esos cerones de estrujar la miel, que dan mucho olor, al sol, y a la miel vienen de lejos. Entonces miraban hacia donde iban, se acercaban allá y volvían a poner el cacharro. En dos o tres veces, les cazaben. A veces era arriesgado subir por la peña a por el panal... cuando le pregunté a Ovidiu si no tenía miedo, respondió, resignado: “¡Non perdía más que el ballicu!” (no tenía nada que perder, como una vaca no perdería más que forraje).

Tabla 46. Miel

Nombre común	Nombre científico	Utilización	Nº Citas	Informantes	Bibliografía
Cerezal	<i>Prunus avium</i>	panales	4	34,46,117	Ortiz, 2002; Gómez Oliveros, 2002b
Castañar	<i>Castanea sativa</i>	panales flores	2 1	46,50 7	Ortiz, 2002; Gómez Oliveros, 2002b
Corteza de tilar	<i>Tilia cordata</i> , <i>T. platyphyllos</i>	panales flores	3 1	35,46,117 132	Ortiz, 2002; Lastra, 2003
Abeyera	<i>Melissa officinalis</i>	atrae abejas	11	7,9,26,29,35,55,60,61,132,137	Lastra, 2003
Abeyera	<i>Calamintha nepeta</i>	atrae abejas	1	117	
Hortolana	<i>Mentha suaveolens</i>	atrae abejas	1	25	
Cotoya	<i>Ulex europaeus</i>	flores	2	50,132	
Biríezu	<i>Erica</i> spp.	flores	1	50	
Nabos	<i>Brassica napus</i>	flores	1	50	
Romeru	<i>Rosmarinus officinalis</i>	flores	1	132	
Laurel	<i>Laurus nobilis</i>	ahumar	1	50	

3.9. Sidra, licores y téis

Ya no queda sino aderezar la comida con algo de beber. La bebida más típica, la sidra, sigue siendo enormemente popular y económicamente rentable. Además de los llagares industriales, se producía y aún se produce mucha sidra casera. Antiguamente había uno o dos llagares en cada pueblo, a donde todos los vecinos llevaban sus manzanes, y salían con la sidra dulce para dejarla fermentar en casa. Esto se hacía entre octubre y noviembre, coincidiendo con el tiempo de los amagüestos de castaños.

La primera tarea consiste en machacar o mayar la manzana con unos mayos o mazos pesados, de madera que podía ser de pumar, sobre un duenu o gran recipiente alargado hecho con un tronco ahuecado. La manzana mayada se coloca dentro de unas paredes de tabla desmontables, llamadas cajas, que solían ser de cerezal, colocadas encima de una masera, y allí se prensaban; antiguamente la presión se conseguía por palanca de una gran viga de roble,.

Tabla 47. Llagar de sidra

Nombre común	Nombre científico	Utilización	Nº Citas	Informantes	Bibliografía
Roble	<i>Quercus petraea</i> , Q. <i>robur</i>	Viga	4	33,35,58,80	Ortiz, 2002
		Barricas	2	58	
Cerezal	<i>Prunus avium</i>	Cajas del lagar	2	50,58	
		Barricas	1	58	
Pumar	<i>Malus domestica</i>	Mazos	1	35	
Castaño	<i>Castanea sativa</i>	Barricas	2	58	

El mosto que va escurriendo a la masera es la sidra dulce, parte se reserva para acompañar a los castaños en el amagüestu, aunque hay que beberla en pocos días pues fermenta rápidamente. La mayoría de la sidra se recoge en barricas y se deja fermentar. Hoy día se maya mecánicamente, y el sistema de prensado es un tornu metálico.

En tiempos del *Catastro del Marqués de la Ensenada* (siglo XVIII) había 74 llagares en Piloña (Martínez Vega, 1987). Ahora la mayoría de la manzana se vende a los llagares industriales: hay sólo uno en Infiestu, que según Viesca Iglesias (1988) “no recoge en absoluto toda la cosecha, ni siquiera en tiempos de escasez”. Mucha de esa cosecha se vende a otros concejos sidreros como Nava o Villaviciosa.

Se prefiere la manzana local: “les mocines y les manzanes, hay que buscales asturianos”¹²⁴. Sin embargo, como la producción es vecera (hay buena cosecha un año de cada dos) y el consumo no lo es, en años alternos hay que recurrir a la manzana importada.

Dicen los cánones que debe beberse fresca, y bien escanciada; antiguamente, cuando no había vasos finos de cristal, se bebía sin escanciar en vasos de madera. Beber sidra constituye hoy día un acto social casi ritual, en que el vaso pasa ceremoniosamente de unos a otros, que rápidamente apuran su culín y tiran algunas gotas al suelo para limpiar el borde por el que se ha bebido. Elemento indispensable de cualquier celebración, sobre todo en tiempo de verano, la sidra representa uno de los más arraigados y populares símbolos de asturianía (Rivas, 2001).

El vino

Aunque no tenemos noticia de que se haya producido vino en Piloña, esta bebida fue siempre apreciada y formaba parte importante de los productos que se importaban de Castilla a través de los puertos. Ya Estrabón menciona que se bebía vino ocasionalmente en Asturias, y en el *Catastro del Marqués de la Ensenada* se cuentan 47 arrieros dedicados a traer vino a Infiesto desde Castilla (Longo Díaz, 1989; Martínez Vega, 1987). Hasta hace pocos años su transporte era arduo y a veces el mal tiempo lo impedía, como se lamenta el refrán (borrín: niebla):

“Viendo el borrín en la cuesta, ningún arriero trajo vino”¹²⁴.

Licores

Muchas otras frutas “valen pa echar al anís, y bueno, también tienen sus aplicaciones. Pa un aperitivín, así...”¹²⁴. Típicamente, se añaden pequeñas frutas a una botella de aguardiente anisado, o “anís corriente”, añadiendo azúcar y, normalmente, canela en rama. La más popular de éstas es sin duda la guinda. “La guinda e un poco más áspera que la cereza, pero da un buen sabor al anís”¹²⁴. Además, se pueden añadir unes hojines de luisa, unos granos de café, cenoyu, hortolana, o cáscaras de naranja. Este anís se bebe además por sus propiedades medicinales (ver 6.4. Medicina).

Otras frutas que se utilizan habitualmente para hacer anís son los andrinos, o nisos pixorros, los frutos del pruno o espinu. A éste se le llama normalmente pacharán, nombre que proviene del vasco *patxarán*, endrina. También se hace anís de arándanos, mores, albornios (este parece recientemente introducido), figos, cereces, nísperos, peruyes, y hasta muergos de nuez (receta también introducida; se conoce bien en Cantabria, donde se considera medicinal; Pardo de Santayana, 2003).

Tabla 48. Licores

Nombre común	Nombre científico	Utilización	Nº Citas	Informantes	Bibliografía
Manzana	<i>Malus domestica</i>	Sidra		unánime	
Canela	<i>Cinnamomum zeylanicum</i>	Anises	7	24,62,88,109,117,146	
Guinda	<i>Prunus cerasus</i>	Anís	12	24,59,64,88,101,117,124,138,146	Ortiz, 2002; Lastra, 2003
Luisa	<i>Aloysia citrodora</i>	Anís de guinda	3	64,146	
Café	<i>Coffea arabica</i>	Anís de guinda	2	109,146	
Cenoyu	<i>Foeniculum vulgare</i>	Anís de guinda	1	138	
Hortolana	<i>Mentha x gentilis</i>	Anís de guinda	1	146	
Naranja	<i>Citrus sinensis</i>	Anís de guinda	1	146	
Andrinos, nisos pixorros	<i>Prunus spinosa</i>	Pacharán	9	10,24,62,70,88,106,117,119,149	Lastra, 2003
Arándanos	<i>Vaccinium myrtillus</i>	Anís	3	117,123,136	Lastra, 2003
Mora	<i>Rubus</i> sp.	Anís	2	86,124	Lastra, 2003
Albornios	<i>Arbutus unedo</i>	Anís	2	88,116	
Figos	<i>Ficus carica</i>	Anís	1	24	
Cereces	<i>Prunus avium</i>	Anís	1	24	
Nísperos	<i>Mespilus germanica</i>	Anís	1	117	
Peruyes	<i>Pyrus cordata</i>	Anís	1	119	
Muergos (nuez)	<i>Juglans regia</i>	Anís	1		

Té

Y para después de comer, un café. Es sin duda la principal bebida caliente; aunque también se tome té u otras infusiones, siempre se hace “en lugar del café”. Hubo un tiempo en que hasta el café era caro, y escaseaba: hablando de la cena de Nochebuena, me contaba el menú Laudelina¹¹⁵ “y en que tuvieras, un café. (Tomábase) en fiestas, tenías un pocu pa si llegaba alguien a casa, o... Si no había café pa toa la semana, yo ahora que pienso, mi güela que en paz descanse, le gustaba muchísimo el café... hay algunos que no callen: “ay, si vinieran los tiempos de antes”... ¡que nunca volvien!”¹¹⁵. También fue, y es, muy popular el chocolate, relacionado generalmente con ambientes festivos.

Las infusiones más frecuentes que se toman por gusto, independientemente de su valor medicinal (aquí el límite es muy difuso) son el té silvestre, (“con azúcar sabe riquísimo, y además lo da la peña”), la manzanilla, y el orégano, mezclados a veces con hierba luisa, abeyera, tila, o alguna menta. También como café, dice Marcelino, se tomaba la carquexa, posiblemente sólo en las zonas cercanas a los puertos, pues esta planta de monte es difícil de conseguir en Piloña (ver 6.6. Recolección y almacenamiento de plantas curativas).

Tabla 49. Infusiones

Nombre común	Nombre científico	Nº Citas	Informantes
Café	<i>Coffea arabica</i>		unánime
Chocolate	<i>Theobroma cacao</i>	5	25,64,121,124
Té	<i>Sideritis hyssopifolia</i>	6	5,15,18,85,117,124
Manzanilla	<i>Chamaemelum nobile</i>	2	8,148
Oriéganu	<i>Origanum vulgare</i>	2	18,115
Luisa	<i>Aloysia citrodora</i>	1	148
Abeyera	<i>Melissa officinalis</i>	1	8
Tila	<i>Tilia cordata</i> , <i>T. platyphyllos</i>	1	115
Carquexa	<i>Pterospartum tridentatum</i> subsp. <i>cantabricum</i>	1	25



Foto 24. Ingredientes del licor de guindas.



Foto 25. Té de monte (*Sideritis hyssopifolia*).

3.10. Plantas silvestres comestibles

Muy pocas son las plantas silvestres que se siguen recogiendo para comer, pero en tiempo de estrecheces, entonces comíase tou¹¹⁷. Sobre todo los guañes: andando a *llendar* les vaques, yendo y viniendo de la escuela, cuando el hambre aguijoneaba, quien sabía buscarlo siempre encontraba algo con que entretener el estómago por el camino. Como golosina, y posiblemente, aun de manera inconsciente, como aporte vitamínico para completar una dieta poco variada. “Así mos criábamós, roinucos y atoxigáos, no estudiábamós con arte...”⁶⁰.

Numerosos frutillos silvestres son comestibles en Piloña. Se comen en el momento que se encuentran; no es frecuente recogerlos para llevarlos a casa. Los mas dulces y apreciados son les mores, muy abundantes en torno a los pueblos, y arándanos, frecuentes en el monte. A veces con este mismo nombre, o con el de mirándanu, o miruéndanu, se denominan las fresas silvestres.

Cómense también los frutos de los varios espinos que hay en Piloña, si bien hoy son poco valorados. Los andrinos, o prunos, son amarguísimos⁸⁸; más dulces son los nisos, frutos de la nisal o ciruelar silvestre, sin enxiertar. Les espineros, muy frecuentes en el monte, dan mayuques, majolinos, o anisos; que se comían a fuerza de fame, si bien “eren tou piedra”.

La peruyina montés, más piquiñina, campanina²⁴ sale de otro tipo de espino. Esta se guardaba en el hórreo entre helechos hasta que estaba muy blanda y madura, casi pasada: se metín en desván o en horru, en cestes de vares, y cuando estaban mofriques se comín, en invienu²⁴. Del árbol se comen cuando tan foces (o popes, blandas) quedan dulces por dentro, quítaseyos el rau y chúpase⁴⁰.

El alborniu es mucho menos común en Piloña; apenas se pueden encontrar en algunas localidades, entre las peñas. En aquel tiempu, cuando los rapazos andaben llendando por el monte, vaques, oveyes, o lo que fuera, y venín pa casa y dábanyos de comer, y no-yos gustaba la comida que-yos daben, retirábenyos el platu, y ipues comi albornios!⁸⁸. Tan pocos se han comido en Piloña, que ni siquiera se comenta que emborrachan.

Les mostayeres son algo más frecuentes en el monte. Los frutos ponínse rojinos y comínse como si fueren cereces, pero son muy secos. Ahora ya no mira nadie pa ellos¹¹⁷. Fueron muy populares en Picos de Europa, donde dicen (Ortiz Viña & Lastra Menéndez, 2003): “Si nun fueren les mostayes de la Canal de la Vieya, cómo diben criase tan buenos mocés n’Amieva”.

Aunque la toxicidad de las ramas del texu para los animales es bien conocida, algunos saben (sobre todo los mayores) que la envuelta del fruto es inocua, además de dulce y sabrosa. “Los guañes antes diben a lo que daba el texu, comíanlo”²⁴.

Tanto el fabucu o fayucu como la bellota se utilizan sobre todo para cebar a los gochos, pero también se pueden comer. El fabucu es más dulce: “sabe mejor que la bellota; la bellota es amarga. Pero tien menos que comer; no merez la pena recogelu. Anden los xabalinos a ello”²⁵. Y hablando de frutos secos silvestres, no conviene olvidar el ablanu o parru silvestre o machu, que en los tiempos en que se vendía toda la producción de ablanes eran lo único que quedaba para el consumo

local: “pal tiempu les ablanes, comíamos ablanos de esos machos que no hay quien los casque”¹¹⁵.

En muchos lugares de España es popular la recogida de tallos tiernos de diferentes plantas para comer cocinados como “espárragos” (Blanco Castro, 1998; Blanco & Castilla, 2002; Tardío *et al.*, 2002). En Piloña no es muy frecuente, y sólo se comen los brotes crudos de los escayos o artos (zarzas), cuando están tiernos y parten fácilmente, “pelabes la caña, y comíse cruda”¹¹⁷. De igual manera se comían los chupones⁶⁴ de los rosales cultivados, con el consiguiente disgusto de su dueña: acababan con los rosales⁶⁴.

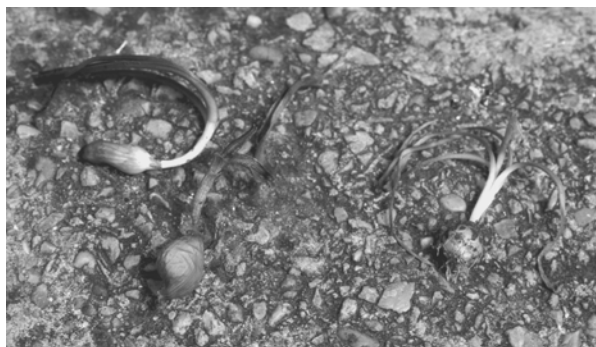


Las más populares de las plantas silvestres que se comen o chupan son los agrietes, grietes, angletes, o angrinos. Son muy frecuentes en prados y bordes de camino. En primavera temprana se chupaban los brotes tiernos, y ácido¹¹⁷. Cortábenlo y chupábenlo, no lo pasaban⁶⁴. Muchas personas siguen comiéndolos de vez en cuando. Otra pequeña planta de sabor ácido, frecuente en los suelos de los bosques, que se comía como entretenimiento eran los llamados caneros o carnerinos. Comíamoslo de guañes, que había tanta gana de comer⁵⁰.

Foto 26. Carnerinos (*Oxalis acetosella*).

Foto 27. Bulbos de cirigateña: *merendera montana* (izquierda) y *Corcus nudiflorus* (derecha).

También se comían las semillas o granina, y a veces los bulbos, de la cirigateña o zargateña: “Íbamos a cuidar les ovejes, y nada más que llegábamos alá comíamos la merienda, y pués un día de fame... que mos moríamos, y andábamos a eses zargateñes pa comer algo”⁶¹. Esta planta es más popular quizá porque su bulbo gusta mucho al jabalí.



En toda España, los berros se han recogido de las fuentes para comerse en ensaladas, son muy populares en provincias cercanas a Asturias (Blanco, 1996; Pardo de Santayana, 2003). Sin embargo en Asturias, como bien se puede deducir de este capítulo, las ensaladas, y los platos a base de verdura no son muy frecuentes en la dieta. En Piloña hay mucha confusión en la identificación de los berros, que muy pocos han probado; la expresión “esi comió berros” quiere decir que pasó mucha fame²⁵. No los cita tampoco Lastra (2003) entre las plantas comestibles de Picos de Europa. Tampoco ha sido nunca popular cocinar ortiga. Aunque son bien abundantes, y muchos saben que se comen, sólo algunos intrépidos las han probado.

Por último, y para terminar con una nota dulce, están las flores que se chupan por su néctar: Son los caramelos esos, chúpaslo y está dulce por dentro¹²⁴. Las más populares son les florines de pan y quesu, o prímulas, y las flores de la ortiga dulce, la que no manca. También era muy sabrosa la miel de curuxu (de mochuelo), una resina de color rojizo que salía en les cerezales y en les nisales, en las ramas y troncos, donde hay una herida. Se iba endureciendo con el tiempo: los críos la cogían y la masticaban como chicle.

Tabla 50. *Plantas silvestres comestibles*

Nombre común	Nombre científico	Parte	Nº Citas	Informantes	Bibliografía
Mores	<i>Rubus sp.</i>	Fruto	7	50,64,68,86,117,121,150	Lastra, 2003
Arándanos, bergüétanos	<i>Vaccinium myrtillus</i>	Fruto	6	50,64,70,96,117,121	Lastra, 2003
Miruéndanos	<i>Fragaria vesca</i>	Fruto	5	28,39,50,117	Lastra, 2003
Andrinos, prunos	<i>Prunus spinosa</i>	Fruto	6	50,88,90,96,106,121	Lastra, 2003
Nisos	<i>Prunus domestica</i>	Fruto	2	60,70	
Mayuques, majolin, anisinos	<i>Crataegus monogyna</i>	Fruto	4	69,117,121,136	Ortiz, 2002, Lastra, 2003
Peruyes	<i>Pyrus communis, P. cordata</i>	Fruto	4	24,40,50,70	Ortiz, 2002, Lastra, 2003
Albornios	<i>Arbutus unedo</i>	Fruto	4	40,88,117	Ortiz, 2002, Lastra, 2003
Mostayes	<i>Sorbus aria</i>	Fruto	3	88,117,121	Ortiz, 2002, Lastra, 2003
Fabucos	<i>Fagus sylvatica</i>	Fruto	3	25,69,70	Ortiz, 2002, Lastra, 2003
Rama de faya		Hojas	1	26	
Ablanes macho	<i>Corylus avellana</i>	Fruto	2	50,115	
Texu	<i>Taxus baccata</i>	Fruto	3	24,35,70	
Escayos, artos, bardera	<i>Rubus sp.</i>	Tallo tierno	5	2,50,61,70,117	Lastra, 2003
Rosal	<i>Rosa sp.</i>	Tallo tierno	4	2,64,100,146	
Agrietes, angreta, angleta	<i>Rumex acetosa</i>	Tallo tierno	22	8,25,26,50,59,60,61,64,69,101,117	Lastra, 2003
Carnerinos	<i>Oxalis acetosella</i>	Hojas	7	25,26,37,50,60,115,117	Lastra, 2003
Cirigateña, zargateña	<i>Crocus nudiflorus, Merendera montana</i>	Semillas Bulbos	4	15,26,60,117	
Berros	<i>Rorippa nasturtium-aquaticum</i>	Hojas (raro)	1	25	
	<i>Apium nodiflorum</i>		3	7,44,101	
Ortiga	<i>Urtica dioica</i>	Hojas (raro)	4	43,55,137,146	
Pan y quesillu, prímula	<i>Primula acaulis</i>	Flor	4	8,115,137	
Ortiga dulce	<i>Lamium maculatum</i>	Flor	3	108,124,117	
Miel de curuxu	<i>Prunus avium, P. domestica</i>	Resina	1	8,10	

3.10. Plantas fumables y aromáticas

Aparte del tabaco, que se llegó a cultivar en algunos sitios de Piloña (turrábamoslú y fumábamoslú. Era muy fuerte: emborrachaba⁴⁶), los chavalucos fumaban a veces palos de clemátide o bilortu, quitábenllos a les riestres de maíz²⁶. Algunos también fumaban virutas de su palo de ablanu, la guiada: la rascaban, curada como estaba de traerla en la mano, y “lo fumábamoslú con papel de periódico, quemábamoslú el bigote”²⁶. Hasta la hoja de ablanu, fumaban. En vez de papel también se podía usar rama de maíz seca. Se mojaba con la lengua porque decían que así estaba más suave⁶⁹.

Huelga decir que el tabaco se sigue fumando habitualmente por muchas personas de ambos sexos y prácticamente todas las edades en Piloña, aunque ahora ya no se cultiva localmente. Y también hay que hacer mención a una de las pocas especies vegetales mejor conocidas por los jóvenes que por los mayores en Piloña: se trata de la maría o marihuana, que se fuma habitualmente y aun se cultiva en determinados ambientes juveniles. Puesto que su venta está prohibida y su uso está mal visto socialmente, no se menciona a los informantes que aportaron este dato.

Algunas plantas destacan por su buen olor. Sobre todo la madreselva que no sirve para nada, pero “huele muy bien, pero muy bien. Huele un cachu lejos”⁶⁰; huele que se funde la tierra²⁵. En el monte, dice Jose Antonio¹¹⁷: la flor que más me gusta y que mejor huele es la de la espinera¹¹⁷. Lo mismo opina Marcelino²⁵. Y la manzanilla, “cuando llega un a una campera aue lo hay, ya ahuele... sin tocar dello”⁶⁰.

Aunque sea nuevo en el entorno, el ocalitu tiene mucha aceptación por su olor; mucha gente coge ramas para meter en el coche, o frutos para poner en casa en una lata al fuego, para que huela la casa^{105,108}. Gusta el olor del romeru, del tomillu, de la hortolana,...

Y también les hay que fieden, güelen a demonios; por ejemplo la raíz de la valeriana “agüele permal, igual que mierda gatu”. Cuando se dice que “güele a cullebrizu”, o “a culiebra muerta”, según Guillermo⁸, ye el olor de la seta *Phalus impudicus*. Y tampoco gusta a algunos el olor de los crisantemos: dicen que huelen a difunto.

Tabla 51. Fumables y aromáticas

Nombre común	Nombre científico	Utilización	Nº Citas	Informantes	Bibliografía
Tabacu	<i>Nicotiana tabacum</i>	Fumable		Generalizado	
Bilortu	<i>Clematis vitalba</i>	Fumable	3	26,69	Gómez Oliveros, 2002b
Parru	<i>Corylus avellana</i>	Fumable	1	26	Gómez Oliveros, 2002b
Rama de maíz	<i>Zea mays</i>	Papel de fumar	1	69	
Marihuana, maría	<i>Cannabis sativa</i>	Fumable	3	anónimos	
Madreselva	<i>Lonicera periclymenum</i>	Buen olor	4	23,48,58,60	
Espinera	<i>Crataegus monogyna</i>	Buen olor	2	25,117	Lastra, 2003
Ocalitu	<i>Eucalyptus globulus</i>	Buen olor	4	105,108,137	
Hortolana	<i>Mentha spp.</i>	Buen olor	3	25,44,146	
Romeru	<i>Rosmarinus officinalis</i>	Buen olor	2	60,137	
Tomillu	<i>Thymus spp.</i>	Buen olor	2	88,146	
	<i>Lobularia maritima</i>	Buen olor	2	8,146	
Valeriana	<i>Valeriana pyrenaica</i>	Mal olor	1	26	
	<i>Phalus impudicus</i>	Mal olor	1	8	
Crisantemos	<i>Chrysanthemum sp.</i>	Huele a difunto	1	137	

4. VIVIENDA

El hogar, reino de la mujer por excelencia, y sus quehaceres íntimos y cotidianos, lentos y trabajosos, tan poco valorados como imprescindibles, tiene también a las plantas como materia prima de muchos de sus utensilios y tareas. El presente capítulo es necesariamente más deshilachado y parco que otros, porque muchos de los materiales empleados para cubrir estas necesidades no son vegetales, y porque se trata de técnicas y utensilios ya reemplazados desde hace mucho tiempo por otros más modernos, resistentes y económicos. No por ello resulta menos interesante, ya que se incluyen aquí las labores más cotidianas y los instrumentos más primarios, que constituyen la faceta más privada de la relación diaria con el mundo de las plantas.

4.1. Construcción tradicional

La casería típica del centro-oriental asturiano comprende un conjunto de construcciones disociadas, formado por la casa vivienda y, en torno a ella, un granero u horru, una cuadra con un pajar o tenada sobre ella, y generalmente algún tendedero o cobertizo (Gómez Pellón, 1994).

La vivienda tradicional

La vivienda principal se construye con gruesos muros de piedra, de estructura cuadrada o rectangular, rematados por sillería en vanos y esquinales y cubierta de teja a cuatro aguas, excepcionalmente dos o tres. En la fachada principal, orientada generalmente hacia el sur o el este, el tejado se prolonga en un alerón que cubre el corredor o la galería y, bajo éste, la puerta de entrada.

En la parte baja de la vivienda se halla una cocina y alguna sala, y en la planta superior el resto de las estancias. El espacio que se sitúa entre el piso superior y el tejado da cabida a un desván (Gómez Pellón, 1994, 1996).

El corredor se desarrolló como respuesta a la necesidad de colgar maíz a secar, a partir del siglo XVII. Generalmente se encuentra tallado y ornamentado, sobre todo en el oriente de Asturias. Más recientemente, con la pérdida de vigencia del cultivo del maíz como alimento humano, muchos corredores se han transformado en galerías acristaladas (Cobo Arias, *et al.*, 1975).

Nos centraremos aquí en las maderas utilizadas para su construcción. Empezando por los cimientos. En los terrenos húmedos y encharcados, llamargosos, donde no se encuentra cimiento de piedra, era costumbre meter pilotes de umeru, que queden enterrados; donde está húmedo, que no entra el aire, el umeru no pudre nunca. Dos personas independientes me hablaron de este uso, aunque ninguno de los dos era informante habitual. Se ha citado esta aplicación también en Cangas de Narcea (Gómez Oliveros, 2002b) y Picos de Europa (Lastra Menéndez, 2003).

Los muros exteriores, tradicionalmente, son siempre de piedra. Las vigas, el suelo del piso y el techo se hacían siempre de castaño o de roble, ambas maderas fuertes y duraderas (ver 5.1. Cualidades de la madera), además de abundantes y de grandes

dimensiones en la zona. Los tabiques interiores de la casa, y generalmente también las paredes del corredor y de la tenada, se hacían de verdasquera³³, o sardu⁸: un entrelazado de varas de ablanu sobre pilares o pontones de castaño. Se recubría luego por ambas caras de barro o adobe, y se encalaba. Muchas se van desconchando con el tiempo, dejando ver su ligero y resistente esqueleto.

Prácticamente no queda en Piloña ninguna construcción con techado vegetal, como las que son típicas más al occidente (Gómez Oliveros, 2002b). Estos techados no han sido, al menos en los últimos siglos, muy comunes en Piloña. Los tejados, incluso en el monte, se hacían o bien con teja vana (la teja colocada directamente sobre el armazón de madera, sin otra cama vegetal), o bien con llábanes de piedra, como ya vimos (2.4. El monte). Sin embargo, Marcelino²⁵, que vive al sur, en El Tozu (que pertenece administrativamente al concejo de Casu), recuerda haber techado con mazos de carriza, y de ballicu, atados con blimba. Es el único testimonio que recogí a este respecto.

Tabla 52. Construcción

Nombre común	Nombre científico	Utilización	Nº Citas	Informantes	Bibliografía
Umeru	<i>Alnus glutinosa</i>	Cimientos	2		
Castaño	<i>Castanea sativa</i>	Vigas, techo	5	25,33,35,83,140	Ortiz, 2002; Lastra, 2003
		Tabiques	1	140	
		Hórreo	3	33,34,83	
Roble	<i>Quercus petraea</i> , <i>Q. robur</i>	Vigas, techo	2	83,140	Lastra, 2003
		Hórreo	2	35,83	
Ablanu, parru	<i>Corylus avellana</i>	Tabiques	3	33,8,140	Gómez Oliveros, 2002b
Carriza	<i>Carex</i> spp., <i>Cyperus longus</i> subsp. <i>badius</i>	Techado	1	25	
Ballicu	<i>Lolium multiflorum</i> , <i>perenne</i>	Techado	1	25	
Bimbla	<i>Salix alba</i> , <i>S. fragilis</i>	Techado	1	25	

El hórreo asturiano: L'horru

El hórreo asturiano, construido enteramente de madera excepto a veces las patas o pegollos, es sin duda la construcción más emblemática de este paisaje rural. Es un granero perfectamente adaptado a las condiciones de humedad constante de Asturias, además de impedir de manera muy eficaz la entrada de animales a la despensa doméstica.

El Pichu⁸³ es desde mozu profesional de la madera; primero fueron carros, y hoy se dedica al montaje y reparación de horros. Todas las piezas, dice, deben ser de castaño o roble, aunque ahora hay quien los hace de pinu, por ahorrar.

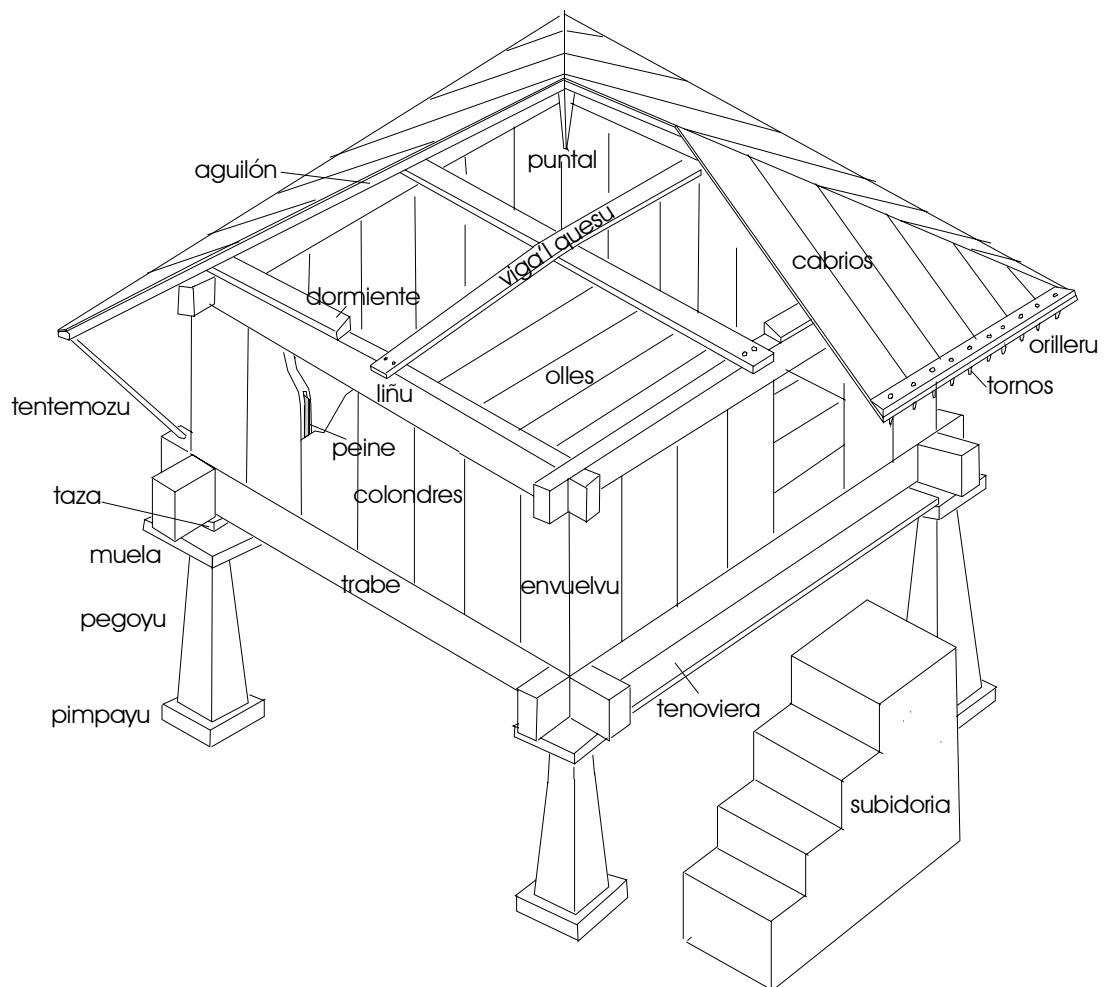
Los horros son bienes muebles: se construyen de manera tal que son desarmables, y no precisan de ningún clavo metálico (eran muy caros, había que encargarlos al ferreru⁸³; además dicen que la punta de hierro mata la madera³⁵). Todo se hacía, tradicionalmente, a base de sierra, hachu, táladru y cepillos de carpintero.

Longo Díaz (1992) describe en un pequeño artículo el origen y composición del horru piloñés. El Pichu⁸³ me nombró las piezas una a una, por su nombre local, y con toda paciencia me fue explicando cómo se montaban:

Sobre el suelo van los pimpayos, losas de piedra planas, cuadrangulares, bien niveladas. De su buena colocación depende la estabilidad del hórreo. Sobre ellas se colocan los pegollos o patas, que pueden ser de piedra o de madera (roble). Encima de ellos les mueles, también de piedra, aplanadas, que impiden que trepen los animales. Sobre estos una pieza plana de madera, la taza, que permite un cierto balanceo del horru con el aire, sin perder estabilidad. De una a otra muela, por el exterior, en el lado de la subidora (escalera) se coloca una tabla a modo de pasillo para acceder a la puerta: la tenoviera.

Las cuatro vigas principales, les trabes, son de roble, y van encajadas entre sí por muescas en la zona de cruce. A su vez llevan ranuras en su cara superior e interior, para encajar en ellas las tablas del suelo, que son de roble (olles) y las de la pared, que son de castaño (colondres). Les colondres se ajustan también entre sí mediante tiras de madera (peines) que se encajan longitudinalmente en unas ranuras laterales. Las piezas de las esquinas (los envuelvos) eran especiales, antiguamente se hacían enterizos (es decir de una sola pieza de madera vaciada).

Figura 29. Esquema de un horru.



Encima de los colondres van, encajadas a estas y entre sí, los liños o vigas altas, cuatro, horizontales, por encima de las trabes. Típicamente, la cabeza del liño lleva una talla como adorno. Sobre ellos se coloca una cuña, el dormiente, para que asienten las tablas inclinadas del tejado: los cabrios. Éstos se clavarán al dormiente mediante tornos de madera. Los tornos eran piezas de roble o castaño, de corte cuadrangular y un extremo apuntado, que se encajaban a golpes sobre agujeros redondos.

Para levantar el tejado a cuatro aguas se instala entre dos liños una viga transversal, que tradicionalmente era torcida en un arco hacia arriba, llamada la viga'l quesu. En su centro se coloca el puntal o eje vertical sobre el que apoyan las cuatro vigas radiales del tejado: los aguillones. Éstos tienen raíles en sus laterales para encajar los cabrios, y su cara superior forma un ángulo acorde con la forma del tejado.

Una vez instalado el tejado de madera, se cubre de tejas. Para que no resbalen y caigan, se coloca en el extremo de los cabrios otra pieza en cuña, llamada orilleru, sujeto con tornos sobre los que también se apoyan las tejas. Para sujetar el voladizo del tejado se colocan en sus cuatro ángulos los tentemozos, apoyados en las trabes.

La panera es una construcción en todo similar, pero de planta rectangular y suspendida sobre seis o más pegollos. Generalmente tanto unos como otros pertenecían a varios vecinos, por lo que internamente se dividían por tabiques y se hacían tantas puertas y subidores como dueños tuvieran. Horros y paneres pueden tener alrededor un pasillo con barandilla análogo al corredor de la vivienda donde poder colocar productos del campo a curar al aire. La decoración de estas singulares construcciones, principalmente las más antiguas, resulta muy interesante y ha dado lugar a varios trabajos de investigación (Graña García & López Álvarez, 1983, 1987).

Foto 28. Hórreo. Belonciu (Piloña).



4.2. Cocina

La estancia cálida de la casa, el lugar de reunión y de reposición de fuerzas, el principal centro de trabajo de las mujeres, el núcleo de la vivienda rural, está en la cocina. La distribución de este espacio, y las técnicas de preparación de alimentos, cambiaron paulatinamente con la introducción de nuevas tecnologías a este espacio.

Del llar a la cocina

El sistema más antiguo de cocina que se recuerda en Piloña es el llar, la cocina en bajo. Se tizaba el fuego en un lugar del suelo de la habitación habilitado para ello. Entonces cocinaban en la olla o pota de fierro de tres pates⁵⁰, o bien se ponía una pota normal sobre los trébedes (aro de hierro con tres pates), o se colgaba de los caramilleros, unas cadenas de hierro que bajaban desde el techo, con un gancho al final. La torta se hacía sobre una piedra especial destinada a ello, la tortera (ver 2.4. El Monte).

Por encima del llar se colgaban los chorizos y morcillos y otros productos de la matanza. Y más arriba se colocaba la cuña, una balda tejida donde se ponían los castaños a curar hasta mayo (castaños mayuques). La cuña o sarda era de tejido vegetal (sardu) texíu con varas de ablanu^{25,50} (como el de los tabiques), o una rejilla de palos: la barrotera, también de ablanu⁸⁷; también servía una tela metálica^{23,33}. Caían los gusanos ena pota y ena torta, acuérdome yo dice Eduardo²⁴, no sin cierta repugnancia.

De aquello se pasó a la cocina de hierro, que calienta a la vez la estancia, la chapa sobre la que se coloca la pota y se cuece la torta, y el fornu. Esta es “la cocina” por excelencia, en contraposición a los fogones de gas. Hoy día estas cocinas siguen funcionando, sobre todo como calefacción, en muchos hogares de los pueblos, aunque la mayoría ya tienen también cocina de gas, que utilizan sobre todo en verano.

El fornu

En algunas casas del pueblo había también un fornu, u horno de leña, empotrado en la pared externa, porque estando caliente, arroxaú, daba mucho calor⁸⁸. Para arroxaú^{25,88,69} hacía falta mucha leña. Tizábase sólo en una casa y allí cocían el pan o la boroña todos los vecinos: cada cual marcaba el suyo con un palu o un dedal⁶⁹. Arroxabase con uncia⁷⁰, o faya²⁵, que daba mucho calor. Cuando estaba bien caldáu, sacaban la brasa de dentro con unos hierros²⁵, y con un asuntu de madera, como una pala rasera pero planu²⁵ (mejor de castañu⁶⁹) metían, movían y daben vuelta a la boroña, el pan, o en las celebraciones especiales (ver 8.3. Ciclo anual: Navidad), los castaños.

La leña y el carbón

“Maruxa, si vas al monte
no me traigas leña verde
que estando tizando al fuéu
saltóme una chispa al dengue”¹²⁴

Muchas veces eran las mujeres las que recogían y cargaban la leña, como dice la canción. Para recoger la leña del monte, Amparo⁶⁸ recuerda que utilizaban una escarcha, un palu largu con una foz al final. Las ramas o caños secos llamábense cándanos; de ahí le viene el nombre a la candaniella⁸ (un pájaro carpintero: el pito real). Un fayón⁸ era una rama gorda que quedaba seca sobre el árbol. La leña se acarreaaba desde el monte en cargues, amarrada con una cuerda, o con una cibiella (rama retorcida de ablanu), o una caña de bilortu (ver 1.2. Herramientas- Cuerdas).

Los garbos⁸ o gárabos, garabexinos⁶² eran ramas menudas, para prender el fuéu. También se encendía con el morgazu^{30,50,62} (fragmentos de leña y corteza, restos de picar o tronzar³³ la leña), o con forgaxes^{64,141} (virutas sacadas con un cuchillu o hachu. También para prender se recogía uncía del monte: subían un día con la azada (fesoria) y rompían unes cuantes uncies; después que secaben (unos meses más tarde) volvían a recogerlas pa prender la cocina¹¹⁷.

También la cotoya o árgoma se recogía para prender, díbase a cádaves⁵⁰ (ramas de cotoya quemada): quemando, seca, y cae tou el pinchu. Quedaben carbonizaes, ponínte negru. Prendía con ello igual que pólvora⁵⁰. Con ello se prendían los hornos de cerámica (Palacios, 1989).

Otras posibilidades eran el maizón curáu¹²⁴, y los tarucos o ejes de la mazorca de maíz⁶². El ocalitu prende también muy bien, y se utiliza en la zona donde hay plantaciones.

Hablando de buena leña, “dijo-y el fresnu a la faya: si no fuera por vergüenza, ardería debajo del agua”^{64,96}. Estos dos árboles figuran entre los más apreciados por su leña, tanto para la cocina como para el fornu. Pero lo más fuerte de tou, estando curáu, es el roble²⁵. Otras maderas menos apreciadas, pero abundantes, son la de ablanu: quema, pero no da mucho calor²⁵; o la de castañu: quema, pero non ye tan petecible²⁵; la castañar no arde⁶⁴. Se utilizaban también, a menudo en el monte, la leña de acebu y la de cuernapuya.

Hay también madera claramente mala para leña: “de leña umeriza, ni fuéu ni ceniza”²⁵. Es mala la leña de umeru, y en general la de madera blanca: abedul, figar... son “leñuco corriente”²⁵. La figar y el benitu, dice Guillermo⁸, era pecáu quemarlos; ninguno de los dos son buenos combustibles (Rivera Núñez & Obón de Castro, 1991), y al menos el benitu conserva clara relación con el fenómeno religioso (ver 8.1. Plantas protectoras).

Con la entrada de las cocinas de chapa se generalizó también el uso del carbón mineral, que, si bien ensucia mucho, da mucho calor; incluso demasiado para cocinar a fuego lento⁶⁴. En comparación con otros concejos asturianos, cuyo paisaje y forma de vida cambió radicalmente con el establecimiento de pozos de carbón e industrias relacionadas, en Piloña tuvo poca influencia este fenómeno (ver Introducción)

El carbón vegetal se producía poco en Piloña, ya que había bastante leña⁶⁹. Por José Antonio¹¹⁷ tuve noticia de un antiguo maestro de escuela, Celestino, de Espinaréu, que se dedicó a ello después de la guerra. Lo vendía sobre todo a los sastres, para las planchas de vapor; para la cocina no servía. Para hacer carbón de uncia, Celestino hacía un pozo de 1,5 m de diámetro, aproximadamente, lo llenaba de cepas (cepu) de uncia, y lo tapaba pa que no respirara; a veces tenía que dormir al pie de la poza. También lo hacía de roble: partía la leña en trozos de unos 30 cm, ponían un palo vertical, en medio de un llanín, y colocaba los demás alrededor, haciendo una pirámide, y dejando una puertina pa tizar. Luego tapaba con tierra la pirámide, y prendía por abajo con algo menudo, uncia por ejemplo.

Tabla 53. Cocina (Leña: *** Da mucho calor; ** Buena; * Regular; • Mala)

Nombre común	Nombre científico	Utilización	Nº Citas	Informantes	Bibliografía
Ablanu, parru	<i>Corylus avellana</i>	Cuña o sarda	3	25,50,87	
		Leña *	3	25,33,141	
		Cibielles (carga)	2	8,69	
Uncia	<i>Erica arborea</i> , <i>E. australis</i>	Horno; leña ***	2	69,70	Ortiz, 2002
		Para prender	2	117	Ortiz, 2002
		Carbón vegetal	2	69,117	Lastra, 2003
Castañu	<i>Castanea sativa</i>	Pala horno	1	69	
		Leña *	3	25,31,64	
Bilortu	<i>Clematis vitalba</i>	Carga de leña	1	69	
Cotoya	<i>Ulex europaeus</i>	Para prender	1	33	
		Leña ***	1	50	Lastra, 2003
Tarucos, maizón	<i>Zea mays</i>	Para prender	2	62,64,124	Lastra, 2003
Ocalitu	<i>Eucalyptus globulus</i>	Para prender	2	108,112	
Faya	<i>Fagus sylvatica</i>	Leña **	5	25,50,64,88,96	Ortiz, 2002
Fresnu	<i>Fraxinus excelsior</i>	Leña **	5	25,50,64,88,96	Gómez Oliveros, 2002b; Lastra, 2003
Roble	<i>Quercus petraea</i> , <i>Q. robur</i>	Leña ***	6	25,31,33,50,60,88	Gómez Oliveros, 2002b; Lastra, 2003
		Carbón vegetal	1	117	
Acebu	<i>Ilex aquifolium</i>	Leña **	2	50,88	
Cuernapuya	<i>Frangula alnus</i>	Leña *	2	60,141	
Figar	<i>Ficus carica</i>	Leña •	4	8,23,25,64	
Umeru	<i>Alnus glutinosa</i>	Leña •	2	25	Ortiz, 2002, Lastra, 2003
Benitu	<i>Sambucus nigra</i>	Leña •	1	8	

4.3. Mobiliario

El mobiliario de la casa piloñesa de campo de una familia humilde, según lo recuerdan los más viejos, estaba hecho enteramente de madera, y se componía de un número reducido de piezas que satisfacían las necesidades más básicas. La fabricación de los muebles era casera, si había en la familia alguien curioso para trabajar la madera, o se encargaba a un carpintero, generalmente de la misma parroquia o de alguna localidad cercana. La mayoría se situaban en la cocina:

Para sentarse, el mueble típico era el escaño, un banco de madera con respaldo articulado que hace de mesa al plegarse sobre la cabeza del que estaba sentado: “éramos tantos (...) En el escaño comía mi padre y algunos hermanos mayores. Los más señores. Despues otros pol láu de fuera. Y después en la masera comín, arrimáos con un tayuelu, una banqueta, otros hermanos. Y los que no, decía la mi güela -en samantu, como yo- (...) en samantu era que te sentabas en un tayuelín de aquellos, y ponís el platu en les piernas”⁶⁴. Aún hay escaños en la mayoría de las casas que visité en Piloña, muchas veces antiguos, o también nuevos.

La masera⁶⁴ era “una especie de arca elevada sobre pies y con la tabla plana para facilitar el amasado, en cuyo interior se guardaba la harina y otros útiles para amasar” (Gómez Pellón, 1994). También había en la casa algún duernu o duerna, recipiente grande hecho con un tronco ahuecado, que tenía varias utilidades (mayar manzanes, picar forraje, fregar, preparar y almacenar el samartino...).

El ferraderu era un mueble con ganchos para colgar les ferraes, recipientes para almacenar agua hechos de madera con armazón de hierro^{64,138}; hoy son pieza de museo. Se traía el agua de la fuente en cubos, o en calderos de cobre o de porcelana (metal esmaltado); los rapacinos, volviendo de la escuela, tenían, entre otras, esa tarea⁶⁴. Tenía también la casa un arrudu, que era un palo de madera con ganchos largos que se utilizaba de secadero: “les lecheres que traís de la leche del monte la vaca, ponísles boca abajo en el arrudo, pa que no... como no se secaba, quedaba allí boca abaju”⁶⁴.

El vasal era un tipo de armariu para guardar la cacía: vasijos, cazos, jarres, los platos y los tanques o pocillos de porcelana (a modo de tazas), les cucharas, y algún cuchillo⁶⁴ (Gómez Pellón, 1994). El que podía tenía también un aparador, en la salita, “donde tenís la vajilla un pocu más buena, el que la tuviera, y alguna cosa un pocu... mejor”⁶⁴.

En otras habitaciones el mueble por excelencia era el arcón, almacén de grano u otros comestibles, archivo de papeles, guardarropas... muchas veces tallado con adornos principalmente geométricos y vegetales, como los de los hórreos (López Álvarez & Graña García, 1981). Arriba, les comes con colchón de lana, o de rama de maíz¹¹⁷, que antiguamente se hacían como ya se explicó para los camastros del monte (ver 2.4. En Monte).

Los muebles se hacían normalmente con madera de castaño, faya, nogal, cerezal, pumar, o texu; se hablará de las distintas cualidades de las maderas cuando se trate el oficio de carpintería (sección 5.1.). De fabricación casera eran por ejemplo los tayuelos, especie de banquetas bajas con tres patas que se utilizaban tanto en al casa como en la cuadra. Les pates son a menudo de salgueru o ablanu, y muchas veces se

buscan de formas especiales, como troncos ramificados naturalmente en tres, o caños rodachaes⁵⁰, que tomaban forma espiral debido al estrangulamiento por algún tipo de belortu, en especial la madreSelva.

Antiguamente, aún antes de que nacieran los más viejos que viven hoy, todos los enseres de cocina eran de madera, excepto la pota: cubiertos, vasos, recipientes... Les jarres (copites⁵⁰, o zapiques¹³⁸) de madera servían pa leche, pa agua, pa sidra... Se hacían en casa, de madera de castañu cocido en una llamarga (enterrado en terreno encharcado; a eso se le llama “cocer”). Se teñía así de negro y resultaba más impermeable^{12,50,138}. Este curioso proceso se detalla en el apartado 5.1. Trabajo de la madera-Jarras.

Otros datos sobre útiles y mobiliario resultan más puntuales e inconexos; se incluyen en el siguiente listado, dado que los informantes que los facilitaron se pueden considerar de entera confianza, y los datos pueden resultar de interés:

Las cucharas se hacían de peral³⁵, o faya¹³⁸. Los mangos de cuchillo de figar son buenos, porque “corchaba y no abría”²⁵ (al meter la hoja). Los vasos, de abedul³⁵. Los morteros, de boje¹¹⁷. De castañu⁵⁰ se hacían mazos para avellanes. Las ramillas de *Cornus sanguinea* no se utilizaban para nada, más que para hacer mangos a las plumas estilográficas de la escuela, debido a su llamativa corteza de color rojo¹³⁰. Los sacos de tejido vegetal, antiguamente, se hacían de fibra de raíz de ortiga⁸³, aunque eso sólo lo sabemos por referencia.

Tabla 54. Mobiliario

Nombre común	Nombre científico	Utilización	Nº Citas	Informantes	Bibliografía
Castañu	<i>Castanea sativa</i>	Muebles	4	25,50,58,124	Ortiz, 2002
		Jarras	3	12,50,138	
Faya	<i>Fagus sylvatica</i>	Muebles	2	33,58	Ortiz, 2002
Nogal	<i>Juglans regia</i>	Muebles	1	58	
Cerezal	<i>Prunus avium</i>	Muebles	1	33	
Pumar	<i>Malus domestica</i>	Muebles	1	58	
Texu	<i>Taxus baccata</i>	Muebles	1	117	Lastra, 2003
Salgueru	<i>Salix</i> spp.	Tayuelos	2	50,60	
Ablanu	<i>Corylus avellana</i>	Tayuelos	1	50	Gómez Oliveros, 2002b
Madreselva, mariselda, belortu	<i>Lonicera periclymenum</i>	Tayuelos: patas retorcidas	3	50,58,119	

4.4. Limpieza

Una de las utilidades domésticas más directas de los arbustos es la fabricación de escobas. En Piloña se hacían escobas de uncia y gurbiezu, pues son raros otros matorrales más apropiados, utilizados frecuentemente en otras zonas como Picos de Europa, allí llamados escobas (*Cytisus scoparius*, *C. cantabricus*, *Genista florida*, *G. obtusiramea*: Lastra Menéndez, 2003).

Para barrer la calle, y quitar las inevitables telarañas de los techos^{8,130}, se siguen usando escobas de carrascu, que puntualmente se llama también escobos⁴⁶. Sirven también pa quitar el sarru (hollín) de les chimenees⁴⁶, y para enfoscar paredes de cemento, dejando un acabado rugoso^{8,33,117}; ambos usos están extendidos por Picos de Europa y Cantabria (Lastra Menéndez, 2003; Pardo de Santayana, 2003). Se hacían además escubillones⁶⁴ de rama (brácteas) de maíz, para limpiar la piñera y barrer el llar: atábense, cortábense pa que estuvieren moches, y con ello barriase¹³⁷.

Para fregar el suelo, y también la chapa, usaban arena de la piedra arenisca machacada, agua, y vinagre: frotaban con una alpargata de espartu¹²⁴. La colada se hacía en una tinaja, con forma de medio barril, de madera con cinturones de hierro^{88,124}. También podía hacerse de corteza, como los cubos de las abejas: “de una llamera, o de una tilar, sacaban-yi una corteza grande, pa hacer un cubu, redondu. En baju ponín un coladeru en una piedra (...) hacía-yi un picu como el de una jarra, pa echar el agua”⁵⁰. El agua se echaba por encima, hirviendo, y se revomovía la ropa con palos.

“De aquella no había jabones ni nada. Hacínlo con ceniza”⁵⁰, “pero la de les cocines no sirve”⁵², tenía que ser “de tizar en baju”⁵⁰. Valía cualquier ceniza, “de lo que fuera”⁵²; “la leña era buena, que no había carbón, que el carbón... eso no vale”¹²⁴. “En especial, la madera de manzanal, que da una ceniza blanquísima como la nieve, y fina, muy fina. Ye una madera especial”¹²⁴. “Se metía toa la ropa en una tinaja, echábas-y eso por cima”¹²⁴, “diben echando poco, que no quemara”⁵², y se iba añadiendo agua hirviendo, y removiendo con unos palos, y añadiendo ceniza mientras el agua escurría por abajo. “Quedaba la ropa blanco, esos sábanos, que son muy gruesos, pesaben muchu pa lavalos y entonces ahí blanqueaben y quedaba la ropa hermosa”. “Salía ropa muy guapu. Golía, golía”⁵².

Tabla 55. Limpieza de la vivienda

Nombre común	Nombre científico	Utilización	Nº Citas	Informantes	Bibliografía
Uncia	<i>Erica arborea</i> , <i>E. australis</i>	Escobas	2	33,117	Lastra, 2003
Gurbiezu	<i>Erica vagans</i>	Escobas	2	117	
Carrascu, escobu	<i>Ruscus aculeatus</i>	Escobas	7	8,33,35,46,117,130	Lastra, 2003
Rama de maíz	<i>Zea mays</i>	Escobillas	2	69,137	
Tarucos		Plancha	1	124	
Llamera	<i>Ulmus glabra</i>	Cubo de colada	1	50	
Tilar	<i>Tilia platyphyllos</i> , <i>T. cordata</i>	Cubo de colada	1	50	
Manzanal	<i>Malus domestica</i>	Ceniza de fregar	1	124	

La ceniza también se puede utilizar para limpiar los cacharros, según Julia¹²⁴: “¿que te quema el cazu con un pocu leche? Coges un pocu cenicina, desu limpín, que queda más finín, écheshu en agua hirviendo, póneshu ahí a hervir, y esu levanta pa arriba tou, levanta”. O para limpiar el óxido de los objetos de hierro “pícase, echa

como unos corales, unes coses rojes, y hay que fregalu. Tonces fregábase con ceniza, porque eso ni raya, y queda limpiu como la plata”¹²⁴.

¿Y para planchar?... como ya se comentó en el apartado sobre la leña (pág 187), el carbón vegetal se producía principalmente para alimentar las planchas de vapor de los sastres¹¹⁷. También se usaba el eje de la panoya de maíz “los tarucos eren buenos pa planchar (...) haz una brasa que queda muy espesa y no se apaga, ni te echa hollín ni nada cosa sucia (...) hacía una brasa sin dar llamarada, pero una brasa muy calurosa”¹²⁴.

“Antes llevaban mucho el almidón, pues esu dejaba la ropa tiesu, y preciosu (...) eso había que compralu”¹²⁴. Un informante casual, natural de Parres, concejo vecino, nos dijo al enseñarle *Arum italicum* que en baju da una cepa; usábase antiguamente (aun antes de que él naciera) para planchar, como almidón: machacábase y haz una masa. Si bien no se ha recogido ningún otro testimonio en este sentido, nos parece interesante anotarlo.

4.5. Vestimenta

“Yo por ejemplo conocí a mi güela, cuando todavía traín les sayes largues, la faltriquera aquella, aquel refaxu, el fondillo...”⁶⁴. Toda la vestimenta estaba hecha básicamente de lana y lino: La lana filábenlo, hacín calcetines y jerséis⁵⁰. Y los pantalones de sayal (de lana), que llegaban a media pantorrilla, y llevaban botones por fuera²⁵. Más tarde los pantalones se compraban, eran de tela, de pana⁵⁰. El lino (*Linum usitatissimum*) y el cáñamo (*Cannabis sativa*) se cultivaron en Piloña, pero su uso se perdió completamente hace tanto que ya pocos lo recuerdan, en general sólo en los pueblos altos. Entre ellos Marcelino²⁵ que, cuando era muy pequeño, vio tejer sábanes y camises con ello. Sobre este particular, y sobre las técnicas de elaboración de tejidos y vestimentas se hablará en el apartado 5.3: Tejidos.

En cuanto a plantas tintóreas, tan sólo hemos recogido algunos ejemplos que ayudaban a mantener el color negro de la ropa de luto. Cuando lavaban esta ropa, aclarábase con agua de yedra cocíu, y quedaba negra⁹². También se usaban los muergos de la nozal: se cocía la ropa con ellos y volvía a su color negro⁶. Se pueden obtener tintes de la madera de castañar^{50,138} o de nozal^{50,139}, y de la corteza de roble⁵⁰, aunque su utilización no era doméstica, sino que se vendían para hacer tintes industriales.

Pieza esencial de la vestimenta de los paisanos mayores son los cayaos, bastones de empuñadura curvada, que por lo general son de elaboración casera. Se elige una madera que doble bien: fresnu, sobre todo, o se busca una caña que esté retorcida por una madreSelva; muchas veces de ablanu. Otras maderas pueden usarse, pero no son buenas por diferentes causas: el texu pesa mucho, y “tié muchos nudos, uno cerca de otru, y onde la dobles, si tién nudos, arrevienta”¹¹³; la cotoya (una vez quemados los pinchos) luce mucho porque es rara, pero no es bueno de doblar, suelen abrir¹¹³ (rajarse).

Dos informantes se habían fabricado muletas para caso de necesidad. En un caso la muleta era de ablanu, y en el otro de fresnu; ambos habían utilizado nogal para hacer la pieza sobre la que apoya el brazo.

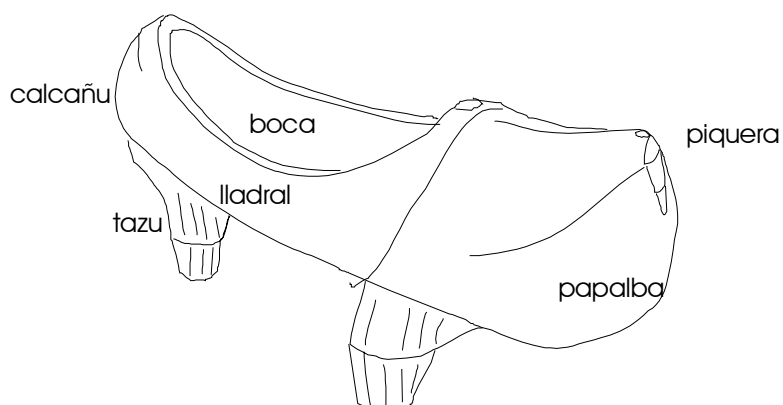
Tabla 56. Tintes, bastones y muletas

Nombre común	Nombre científico	Utilización	Nº Citas	Informantes	Bibliografía
Yedra	<i>Hedera helix</i>	Tinte	2	92,139	Ortiz, 2002; Lastra, 2003
Muergu de nozal	<i>Juglans regia</i>	Tinte	1	6	Lastra, 2003
Fresnu	<i>Fraxinus excelsior</i>	Bastones	2	33,113	Lastra, 2003
		Muletas	1	113	
Ablanu	<i>Corylus avellana</i>	Bastones	2	88,132	Gómez Oliveros, 2002b
		Muletas	1	58	
Nogal	<i>Juglans regia</i>	Mano de la muleta	2	58,113	
Madreselva, Selva madre	<i>Lonicera periclymenum</i>	Da forma al bastón	2	132,138	Lastra, 2003
Cuernapuya	<i>Frangula alnus</i>	Bastones	1	25	

Y si algo en la vestimenta resulta particular y llamativo para cualquiera de fuera de Asturias, son les madreñes, o zuecos de madera con tres tacos. Su uso es aún generalizado en los pueblos, ya que resultan insustituibles para no coger una buena mojadura al caminar por los siempre húmedos praos, güertos y caleyes o senderos. Antes se caminaba muy lejos con ellas: “Va 35 años íbamos andando desde equí (El Picu, en lo más alto de los Montes de Sevares) hasta Infiestu, Y veníamos”⁵⁰; o incluso hasta Castilla (ver 2.2. Forrajes y Pastos-La Siega). Aunque ya prácticamente nadie hace madreñes artesanalmente en Piloña, muchos son los que las hicieron en su juventud. Se hacían de maderas blandas, que no abriesen (se resquebrajasen) fácilmente, sobre todo de abedul, umeru, castañu, pláganu, nogal o salgueru (ver Tabla). En el vecino concejo de Casu, muy boscoso, se hacían gran número de madreñes de faya, que se vendían por todo Asturias y León (González Fernández, 2001). Sobre el proceso y vigencia de su elaboración, véase 5.1. Trabajo de la madera- Madreñes.

Cada parte de la madreña tiene su nombre, aunque estos nombres muchas veces varían de pueblo en pueblo. En Ligüeria me dieron estos (Figura 30):

Figura 30. Esquema de una madreña y nombres de sus partes según Agustín¹¹³.



Antiguamente, por dentro de les madreñes se llevaban escarpinos, o chapinos, un tipo de botines de lana, hechos con dos piezas de sayal o feltrón cosidas entre sí, dejando una costura a lo largo de la planta “un pañu por cada lau, y lo plegaban, y lo cosían, como un calcetu gordu. Lo cosío, diba pa dentro”¹¹⁵. Eran largos, hasta el pantalón, o bajos; iban al baile con ellos, y bailaban sin madreñes; los había que quedaben sin suela²⁵. Con los escarpinos se usaban unes madreñes con un pico más pronunciado por delante, llamadas de chacín¹¹³. Ahora se utilizan les madreñes con zapatillas de

andar por casa, de suela de goma. La forma de la madreña, sobre todo por dentro, se ha adaptado a este cambio. Les madreñes se posan a la puerta de casa, y se calzan al salir. Sólo los chanclos de goma han desplazado parcialmente a la tradicional madreña, que muchos aún prefieren.

En verano el que podía gastaba alpargates de espartu y tela. Otros calzaban coricies, de cueru de vaca, modeláu al pie y atado con una cinta; “escurrían como esquís, no te tenís”²⁵.

Sin embargo hubo épocas en que ni calzar a toda la familia se podía: “Tengo yo teníu doce años y andar descalzu, qué te crees? (...) En invienu, pues traíase madreñes. Los tuniellos (señala el hueso del tobillo) taben sin pelleju, como andabes en madreñes... los clavos rozaban y mancaba”. Y es que entonces les madreñes traían clavos en la suela, para no desgastarse y agarrar mejor entre el barro “¡y sonaba yn madreñaderu pe les carreteres y los caminos!”⁵⁰. Este sonido peculiar del clavetear por los caminos, y las canciones de los caminantes, son uno de los recuerdos más añorados por muchos de los que se acuerdan de cuando los pueblos estaban llenos de gente...

Tabla 57. Madreñes

Nombre común	Nombre científico	Cualidades	Nº Citas	Informantes	Bibliografía
Abedul, llumbrera	<i>Betula alba</i>	Blanda, buena de trabajar Duran bastante	7	12,33,46,58, 89,113	Gómez Oliveros, 2002b; Ortiz, 2002
Umeru	<i>Alnus glutinosa</i>	Muy frecuente. Húmedes. Retuercen (se deforman)	6	33,58,113	Gómez Oliveros, 2002b; Ortiz, 2002; Lastra, 2003
Castañu	<i>Castanea sativa</i>	Muy secu, lo mejor	3	58,113	Ortiz, 2002
Pláganu	<i>Acer pseudoplatanus</i>	Blanda, buena de trabajar. Buena	3	33,113	Lastra, 2003
Salgueru	<i>Salix atrocinerea</i>	Duro, cuando seca	3	58	Ortiz, 2002
Faya	<i>Fagus sylvatica</i>	No vale. Pesa muchu	1	58	
Roble	<i>Quercus robur</i>	No vale. Ye vidriosu	1	58	
Figuera	<i>Ficus carica</i>	No vale	1	58	

Foto 29. Madreñes y arcones decorados.



5. OFICIOS TRADICIONALES

Buena parte de las herramientas y utensilios necesarios para las labores cotidianas de mantenimiento de las tierras y los animales, la limpieza del hogar y alimentación de la familia, además de los vestidos y ajuar doméstico, eran elaborados artesanalmente en la Piloña en que nacieron los abuelos. Las técnicas de manufactura de estos objetos son un tipo de conocimiento cultural que, en general, no está extendido a toda la población, sino en manos de especialistas, que en la mayoría de los casos combinaban el mantenimiento de sus propias tierras con los ingresos derivados de su oficio. Parte de estos saberes tecnológicos, que implican directamente la utilización de materiales vegetales, interesan al tema tratado en este trabajo.

En casa, durante los ratos libres del largo invierno, el que era curioso trabajaba la madera, hacía madreños, o texía cestos, y con ello abastecía a la familia y generaba tal vez un excedente que vendía a otros vecinos o en el mercáu de Infiesto; su venta suponía un complemento, a veces sustancial, a la economía doméstica. Les mueres filaben lana, o lino, y lo llevaban a tejer a un telar. Proliferaban los molinos en los cauces de los riegos, ya que todos los vecinos sin excepción hacían uso frecuente de ellos. Vital era también, por supuesto, la labor de otros artesanos como el ferreru, de cuyo oficio, lamentablemente, no puede ocuparse un trabajo que trata sobre etnobotánica.

5.1. Trabajo de la madera

Trabajo de hombres hábiles y cuidadosos, o dicho de otro modo, finos y curiosos, el tallado de madera es quizá el oficio artesano más extendido en el pasado y más vigente en el presente de Piloña. Los madreños o zuecos, tan habituales como imprescindibles, eran las piezas más frecuentes; casi todas las casas tienen la herramienta necesaria para su fabricación, y casi todos los hombres mayores hicieron lo menos un par. Jarres y otros utensilios de cocina se hacían con técnicas muy similares. Mangos de herramientas, angazos, astes de guadaña, cayáos; todos ellos se elaboraban en casa con técnicas relacionadas. Veamos lo que los piloñeses cuentan sobre la madera, cuándo y cómo recogerla, cómo y con qué trabajarla, y para qué.

Foto 30. Elaboración de jarras de castaño.



Cualidades de la madera

En todo oficio, es importante saber elegir bien los materiales para cada tarea. Muchas y muy ricas explicaciones dan los artesanos piloñeses sobre las cualidades de los distintos tipos de madera. Utilizan para ello términos especiales asociados a conceptos que no son fáciles de comprender para el profano. En general, cuando se habla de la madera en asturiano, o de otros nombres femeninos incontables como el agua o la sidra, se utilizan adjetivos y complementos masculinos (acabados en -u) o neutros (acabados en -o). La Tabla 58 esquematiza algunos de los más utilizados en estas descripciones. Explicaremos los que más difieren del lenguaje común castellano.

Se dice que una madera tiene tiez, o tien^{21,48,50,113,124,140}, cuando no se resquebraja (no arrevienta¹¹³), y se puede doblar sin peligro de partirla. También se dice que tiene correa¹¹³, o liga^{113,117}, términos quizá relacionados, pues el Diccionariu de la Llingua Asturiana (Anónimo, 2000) define tiez como “piel/ tela que hay entre la carne y el pelleyu de un animal/ fuerza, resistencia”. “Correa” es el término más extendido en Cantabria (Pardo de Santayana, com. pers.) y en Picos de Europa, donde también se dice “tié” (Lastra Menéndez, 2003). Tienen mucha tiez, por ejemplo, la bimbla, el salgueru, y el ablanu o ablanar. Como veremos posteriormente, esta cualidad no sólo depende de la especie maderera sino también de cuándo se recoja, qué zona del tronco se utilice, y cómo se trate la madera.

Otro concepto nuevo para los no iniciados es el de madera vivo y madera muerto^{25,50,88,117,138}. Esta distinción discrimina las zonas de mejor y peor calidad dentro de un mismo tronco. Lo vivo es lo bueno: tarda más en apolillarse, es más resistente. Ocupa el núcleo del tronco, y es de color más oscuro. Lo muerto ye la última parte, la zona cercana a la corteza, y la corteza en sí. La parte muerto se apolilla en seguida, lo vivo ni se apolilla siquiera¹³⁸. Tienen madera vivo y muerto casi todos los grandes árboles: castaños, robles y nogales, principalmente.

Lo más llamativo de esta disyunción desde el punto de vista botánico es que al aplicar el concepto “vivo/muerto” a las distintas partes de un tronco se hace de manera opuesta a la realidad fisiológica del árbol como ser vivo: para la biología, la parte realmente “viva” del tronco es la más externa, justo debajo de la corteza. Es necesario aclarar en este punto que los paisanos en Piloña conocen perfectamente el hecho de que la savia del árbol corre bajo su corteza, y que el árbol crece por su perímetro. Ilustra esta afirmación la frase de Marcelino²⁵: (el roble) tién una capa de madera muerta en crecimiento; el roble joven no tien nada buenu.

Se puede descartar, por tanto, que la utilización del adjetivo “vivo” para la madera del centro del tronco y “muerto” para el perímetro vaya asociada a una concepción errónea de la fisiología de estos vegetales. Más bien podemos considerar que esta es una acepción diferente de los adjetivos vivo/muerto, que no se refiere a la actividad biológica del árbol como organismo vivo sino a la capacidad de un material inerte, la madera, para resistir en el tiempo al ataque de los saprófitos.

Tabla 58. Adjetivos y expresiones utilizadas para describir las cualidades de la madera

Virtud	Defecto	Cualidad de que se trata
Buenu	Malu	Calidad
Valiente, val munchu	Poco valor, non val	Valor, utilidad
Dócil/ noble/ bueno de trabajar	Duru/ malu de trabajar	Resistencia al tallado
Ligero	Pesado	Densidad
Suave a la mano	Broncu pa la manu	Suavidad/ rugosidad
Duru, sólido	Blandu, blandiu	Dureza
Tiene tiez, liga o correa	Rompe, abre, ta bronca	Elasticidad, tenacidad
Vivo	Muerto	Zona del tronco/resistencia a la podredumbre
Resistible, resistente, duradera, dura mucho	No duradera	Resistencia a la podredumbre
Lisu	Con nudos, torcido	Forma (recta o torcida)

Según la época de corte

El mejor momento para cortar la madera es en septiembre-octubre, hasta marzo, no teniendo la savia arriba. Con savia la madera se apolilla más, y rompe más fácil^{113,138,140}; lo mismo dicen en Cangas de Narcea (Gómez Oliveros, 2002b).

“Si ta el día caliente, que ta el tiempu buenu, mejor que cuando ta malu. Cuando ta malu ta más broncu, la madera, porque con el fríu se pon más bronca... y arrevienta más”¹¹³, “si xiela sobre tou, ye muy malu, si te pones a coger una caña deses y xeló, póneste a doblala así y rompe. Y si te pones a doblala un día caliente, dobla”¹¹⁵.

Y ha de hacerse en tiempo de luna menguante^{50,83,113}, en especial en menguante de enero¹³⁸. Esto vale tanto para los grandes árboles como para los caños que servirán de mango o bastón, o incluso para hacer cestos o utilizar como cuerda (cibiellas) o cestos (ver 1.2. Herramientas). “Buscábamos siempre el menguante, porque la madera ye mejor. Trezna mejor, porque en creciente... apolillase más. Porque el menguante e buenu pa tou, eh?”¹¹³. “En cuarto menguante tiene tien la luna, y entonces la madera dura un siglo. Dura años y años... ahora, si lo cortas sin tién la luna, en creciente, luna llena y esu, la madera no tiene tién. Se amotruga (se pudre) entonces mismo”. Sobre la virtud del menguante, ver Apuntes sobre etnoecología, en el Capítulo IV.

También es importante que esté el árbol sano; cuando enferma, la madera pierde liga, y ya no tién la consistencia que tenía que tener, ya no sirve igual¹¹⁷.

Según las partes de la rama o árbol

Cada una de las rodajas o secciones en que se parte un tronco se llama una rolla. Ya vimos que lo más valioso, lo vivo, se aloja hacia el interior del tronco. Aún así, al fabricar una pieza es recomendable evitar el corazón, o centro de los anillos: “resulta que pol corazón siempre abre”⁵⁰, se agrieta. Por eso de cada rolla suelen sacarse cuatro piezas: madera cuartiáu⁸³.

“La primera rolla, la de la raíz, e la mejor. Cuanto más arriba peor”^{113,22,89}. “Tién menos tiez, eso decimos. Tú si haces unes madreñes con la rolla de abaju, durante mucho más que de... (una rolla más alta)”¹¹⁵. También se utiliza preferentemente la parte de la raíz para hacer los mangos de los bastones¹¹³, o la pieza en arco de les colleres¹⁴⁰.

Según las especies

Y claro está, la madera tiene cualidades muy distintas dependiendo del árbol de que proviene. Ahora podemos entender con claridad las descripciones:

- **Nogal:** La madera de nogal es indiscutiblemente la mejor que se puede encontrar en la región^{25,34,50,52}. El centro del tronco es de color mucho más oscuro: “Las raíces del nogal ye la madera que más se busca, el nogal negru. Cuanto más viejo sea el árbol, más negro tiene la madera. Los jóvenes tienen la madera blanca”^{50,138}. Es muy valiente, y muy ligera⁸⁸. Ye noble, blando, bueno de trabajar^{24,50}. No salta, no fiende, ye ligosa y consistente²⁵. Y lo negro es muy guapo¹³⁹.
- **Castañu:** Ye lo mejor después del nogal^{25,34,50}. El castañu viejo, lo vivo de la madera, ye lo que más dura^{34,117}. Tando verde, ye dócil, buena de trabajar^{50, 58}. Es la madera duradera por excelencia, la mejor garantía de resistencia en el tiempo: vigas, techos, hórreos, muebles... la mayoría de les herramientas de calidá son de castañu; les oñes ya desaparecieron⁸⁰. Si se sumerge durante unos días en el agua de una llamarga (zona encharcada), la madera de castañu se tiñe de negro, debido a que contiene un tinte, la cortiga^{50,138}.
- **Roble:** Lo vivo dura mucho^{50,88}, aguanta bien el agua⁵⁰; lo muerto non val pa na²⁵. Suelen hacerse de roble las vigas, y en general las estructuras que soportan mucho peso.
- **Fresnu:** Ye dura y resistente^{25,33,50,88,149}. Además se trabaja bien porque después que seca ye duru, pero en verde non ye duru¹⁶. Para los mangos, algo más pesáu que el nogal o el ablanu⁸⁸. Por otro lado, tién más tiez que el castañu o el roble⁵⁰.
- **Texu :** Ye una madera buenísimo⁸⁸, pero difícil de trabajar^{32,113}. Se utiliza poco, en general; además no es muy abundante.
- **Faya:** Ye suave, fácil de trabajar²⁴, pero muy pesada⁵⁸. En Piloña no es muy abundante, por eso no se utiliza tanto como en concejos más altos del oriente asturiano (González Fernández, 2001; Lastra Menéndez, 2003; Ortiz Viña & Lastra Menéndez, 2002).
- **Acebu:** ye duru⁵⁰, y suave pa la mano⁶⁹. Se utiliza para mangos de instrumentos especialmente pesados, como los de la fragua.
- **Llamera (*Ulmus glabra*):** Madera muy buena, muy dura, muy sólida¹¹⁷, pero poco abundante.
- **Cerezal:** Es una madera bastante utilizada, si bien no destaca por ninguna cualidad especial. Es fácil encontrar troncos huecos para cubos de abejas.
- **Tilar:** Muy poco utilizada como madera. Se utilizó la corteza para hacer cubos de abejas y jergones en el monte.
- **Pumar:** Reputado por ser muy duro⁵⁴, debe soportar bien los golpes pues se utiliza para hace bolos y mazos (mayos)^{25,50}.
- **Salgueru, salgar:** Rompe más fácil que la blimbla amarilla, aunque una vez pulgáes (peladas) son apaecies¹²⁴. Ye muy ligeru, tién mucha tiez, en verde dobla bien. Se distingue un salgueru machu (*Salix atrocinerea*) que en secu tiene madera duru como un cuernu^{89,117}. La hembra (*Salix caprea*) ye más fácil de cortar, pero vale peor que el machu pa cibiellés⁸⁹.

- Bimbla: si bien no se suele considerar “madera”, es el ejemplo extremo de “tener tiez”: se utiliza en cestería, y para hacer riostres.
- Ablanu: ye ligero, y con el sudor y la grasa de las manos, se apolilla poco⁸⁸. Tiene también mucha tiez: se utiliza principalmente para mangos y para hacer sardos, tejidos de varas de madera (tabiques, cestos...)

Se llama “madera blanca”^{33,117} a todo un grupo de maderas ligeras y blandas, pero en general de “poco valor”. Es probable que este término se haya introducido recientemente, ya que no se registró su uso en masculino o neutro.

- Abedul, llumbrera: Tién madera blandu, vale pa madreñes buenes y pa gachapos⁴⁶ (recipientes para piedra de afilar); ye ligera²⁴.
- Umeru, alisu: Ye buenu en verde, se trabaja muy bien; en secu, si lo cortas con tién la luna y lo dejas secar, ye duru como un güesu⁵⁰. Es blandiu, contiene agua. Ye madera muertu. Cuando sí dura mucho, al parecer, es si queda sumergido en agua.
- Pláganu (*Acer pseudoplatanus*): Poco valor, madera blanca^{33,117}.
- Álamo, chopo: Tienen poco valor, en Piloña no los hay, así que los artesanos tradicionales no lo utilizaban. Son fáciles de trabajar⁵⁸.
- Pinu, ocalitu: rompen. Se utilizan con cierta frecuencia hoy día porque son más baratos⁸³.

Tabla 59. Tabla resumen de las principales especies madereras y sus aplicaciones más importantes, citadas por tres o más informantes, que pueden ser contrastadas en las tablas de cada uno de los apartados de este capítulo. Leña: *** Da mucho calor; ** Buena; * Regular; • Mala.

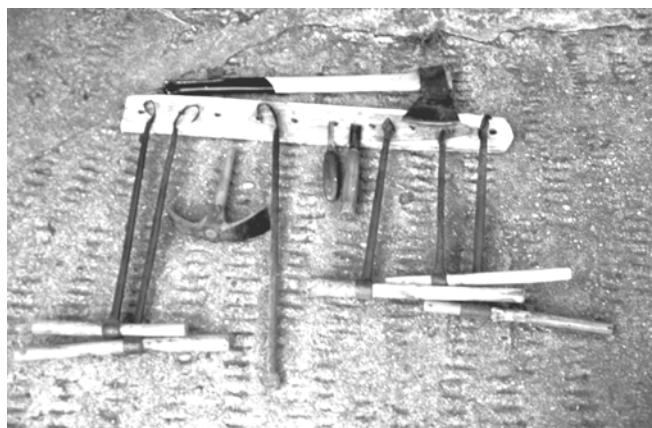
Nombre común	Nombre científico	Cualidades	Aplicaciones	Leña
Nogal	<i>Juglans regia</i>	Muy bueno, noble, finu, ligero, bueno de trabajar, tiene tiez	Se vende: es cara Manos (muletas, guadaña)	
Castañu	<i>Castanea sativa</i>	Dura mucho, tiene tinte	Vigas, techos, hórreos, carros, pisón, molino, muebles, jarres, madreñes	*
Roble	<i>Quercus petraea</i> , <i>Q. robur</i>	Dura mucho, aguanta bien el agua	Vigas, viga del llagar, estructura del carro, pisón, molino	***
Fresnu	<i>Fraxinus excelsior</i>	Dura, trabájase bien, pesado	Eje del carru, yugo, colleres, maza del angazu, asta de la guadaña, cayaos, peonera del molino	**
Texu	<i>Taxus baccata</i>	Dura mucho. Difícil de trabajar	Vigas en cabañas	
Faya	<i>Fagus sylvatica</i>	Suave, fácil de trabajar, pesada	Muebles	**
Acebu	<i>Ilex aquifolium</i>	Duro, suave a la mano	Mangos de herramienta pesada	**
Llamera	<i>Ulmus glabra</i>	Dura, buena. Escasa		
Cerezal	<i>Prunus avium</i>		Muebles, cubos de abejas, llagar	*
Tilar	<i>Tilia cordata</i> , <i>T. platyphyllos</i>		Corteza: jergones, cubos de abejas	
Pumar	<i>Malus domestica</i>	Muy dura	Mazos, bolos	*
Encina	<i>Quercus ilex</i>	Muy dura; importada de fuera de Piloña	Moldes de la madreñería, peonera del molino	
Salgueru	<i>Salix atrocinerea</i> , <i>S. caprea</i>	Muy ligera, mucha tiez	Mangos, banquetas, madreñes	
Ablanu	<i>Corylus avellana</i>	Muy ligera, mucha tiez	Mangos, pértiga, colleres, escripia del carru, cuña de la cocina, tabiques, cadenas.	*
Bimbla	<i>Salix alba</i> , <i>S. fragilis</i>	Mucha tiez	Cestas, cuerdas, ristras	
Abedul	<i>Betula alba</i>	Blanda, ligera	Madreñes	
Umeru	<i>Alnus glutinosa</i>	Trabájase bien. En seco es dura	Madreñes	•
Pláganu	<i>Acer pseudoplatanus</i>	Poco valor, fácil de trabajar, madera blanca	Madreñes	
Álamo	<i>Populus nigra</i>	Poco valor, madera blanca		
Pinu	<i>Pinus</i> spp.	Rompe		
Ocalitu	<i>Eucalyptus globulus</i>	Rompe		

Herramientas de carpintería

Los ferreguños⁵⁸, como los llaman familiarmente, son muchos y han sido descritos en numerosos trabajos con anterioridad (González Fernández, 2001). Nos limitamos aquí a enumerar los nombres recogidos en Piloña, y las expresiones referidas a su función.

- Tronzador de mano¹¹⁵: Sierra de dos asas con que antiguamente se cortaban los árboles.
- Potru: Especie de banco sobre el que se sienta el artesano como a caballo, con una superficie sobre la que trabajar³³.
- Hachu o azáu: Para cortar los bloques de madera; ahora se utiliza la motosierra. Para debastarlos^{133,33,50}.
- Azuela: Para acondicionar la pieza¹¹³: Pa quita-y lo más gordo^{33,50}
- Táladru: Pa afuracar^{33,50,58,113} (hacer agujeros). Para eso había que sujetar la pieza sobre una taladrera^{33,35}, que es un tipo de potro con furacos donde se fija la pieza por los lados con dos pines.
- Llegre^{33,113}, o liegra⁵⁰: Pa cepillar o alisar por dentro (una madreña, una jarra...)
- Raseru^{50,113}, raspón¹¹³: pa limpiar por fuera, para afinar la superficie (forgar o arraserar)³³.
- Cuchillu: Pa arreglar el asa⁵⁰, o los tacos de la madreña¹¹³.
- Lija: Para afinar.
- Macete^{35,50}, mazu³³: Para golpear les gurbies y el formón. Se hacen de fresnu⁵⁰, o de pumar³³.
- Gurbia^{50,58}: Pa tallar⁵⁰ Pa vaciar.
- Formón: como la gurbia, pero no es curvo; también sirve para tallar.
- Gramil: para marcar la moldura de los bordes, con un clavo que va rallando a una distancia del borde⁵⁸.

Foto 31. Herramientas de carpintería y tallado.



Elaboración de los distintos objetos

Mangos

Los mangos de las diversas herramientas agrícolas (ver 1.2. Preseos o herramientas) se elaboran generalmente en casa, aunque ocasionalmente se pueden comprar en los mercados. Se hacen generalmente de ablanu.

Se escoge un palu de grosor apropiado, y hay que pelarlo, porque “la corteza no vale pa na... pa estropear la madera. Cría gusanos”¹¹³. Para pelarlo, había que tostarlo; Luego se enderezaba: “Hacer un fuego grande, y luego, cuando tenía muchas ascues, metílo allí hasta que vías que la corteza se separaba ya de l’otru. Y luego lo cogías, y con una palanca, o lo que fuera, pa ‘bregalu’, como-y llamábamos, pa enderezalu”³⁵. En otros casos, en vez de meterlo entre ascuas se dejaba tostar encima del fuego, dándole vueltas “que está bien calentina, y después con una navaja mondea ella bien”¹¹⁵.

Una vez pelado y enderezado, se introducía en el agujero de la herramienta; si no entraba bien había que rebajarlo o forgalu con un raseru o una navaja. En el caso de la pala (cortadera) o la horca (pala de dientes), había que afilar un poco el extremo para adaptarlo a la herramienta. Finalmente se coloca un clavo para evitar que se salga el mango.

Angazos

El angazu es un tipo de rastrillo de madera imprescindible para manejar la herba a la manera tradicional (ver 1.2. Herramientas: Figura 11; 2.2. Forrajes y pastos: la siega). Para el mangu, sobre todo antiguamente, se escogía un palo forcáu, es decir, con una bifurcación simétrica en el extremo. De no contar con uno de estas características, entonces se sujeta al banco de carpintero con un torno, se cepilla el extremo con el raseru, hasta que queda plano (atabláu), y se sierra a la mitad: “se le pasa una fuerga col raseru, pa atablarlo, y se sierra”¹¹³. Para evitar que se abriese en algunos casos clavaban una punta en la base del forcáu. También se encuentran, aunque raras veces, angazos de mango sencillo; son más fáciles de fabricar, y no hay que temer que se abra el mango con el tiempo. Pero con el mangu forcáu se consigue una herramienta más firme, que resiste mejor los movimientos de tracción y volteo.



Foto 32. Angazos.

Por otro lado se prepara la maza o pieza transversal con los dientes. Después de seleccionar y tallar el eje transversal de la maza, se agujereaba: “se hacín los furacos con el táladro... antes era táladru de manu, ahora ya ye elétricu”¹¹³. En los agujeros se iban insertando los dientes, tallados cuidadosamente del mismo tamaño y grosor. En la parte central de la maza se practicaban dos agujeros para el mango, se les daba la forma apropiada con el cuchillu de esbocar, se introducían los dos extremos del mangu forcáu, y se apretaban con una pequeña cuña o pina. La herramienta quedaba así terminada y lista para su uso.

Colleres

Les colleres son los collares de madera con los que se ata al ganado en la cuadra (ver 2.3. La cuadra). Para una collera ha de escogerse la primera rollina de abajo de un cañu de madera nueva, pegado al suelu, de unos 10 cm o más de diámetro, para fendela en dos o cuatro piezas (cuartiáu)^{22,140}. Hay que saber escogerla, que no tenga nudos. Cada trozo se fuerga col hachu, caliéntase encima la cocina¹⁴⁰, o en agua caliente⁸⁶, y se dobla contra una rodilla, dejando la cortiella para fuera, que ye la que tien la tiez pa que no rompa^{140,86}. Según por dónde dobla más, fuérgase más pal otu lau¹⁴⁰, hasta conseguir una curva regular. Amárrense los extremos con una cuerda, y pónese a secar. En cada extremo se hará un furacu con el táladru, por donde entre la llave.

La llave o traba es un trabajo más fino, pues hay que tomar la medida para que encaje perfectamente con el arco. Primero, hay que sacar un bocáu col serrote¹⁴⁰. Después se hará la forma del mango, con la azuela, y col cuchillu se termina la forma de la traba.

Cayáos

Agustín¹¹³ y su mujer Laudelina¹¹⁵ me explicaron pacientemente el proceso de fabricación del cayáu. Se escoge y se corta un cañu, y se deja secar unos días. “Pa quitar la corteza lo hay que calentar a la candela, se va dando vuelta, que vaya calentando bien”¹¹³, “y depués con una navaja mondea ella bien”¹¹⁵. Así, lisa, sin curvar, es una guía, para arrear el ganáu. Para doblar la mano, o empuñadura, “hay que metelu en un calderu de agua a cocer”¹¹⁵, “hirviendo un cachu buenu ablandan, doblan mucho mejor, cogen tiez y queden blandos”¹¹³. Entonces se usa la encarcadera¹¹⁵: una tabla con tornos clavados, uno grande alrededor del cual se dobla el palo, y dos pequeños para fijar los extremos. “hay que dejalu que seque en el molde (...) muchas veces arimábaslu del fuéu pa que secara más luego (antes)”. Una vez seco, la parte interior de la empuñadura se tuesta para que no se enderece el bastón “se chamusca por dentro, pa que no abra”¹¹³ “con un hierru, mételu ena cocina pa que se ponga rojo, y epués meteilu ahí”¹¹⁵.

Madreñes

En los pueblos, sobre todo en los más altos, “todos eren madreñeros”⁵⁹. Trabajaban en solorru, debajo'l horru, de noche, con el candil. Con ello contaban para cuadrar los números en la economía de la casa. Como aquel que “tenía dos o tres vaques (...) y durante el día atendía a los animales, atendía les tierres y atendía tal, y después por la noche, más o menos que él echaba los cálculos, a mí fáltame tanto, y hacía tantos pares de madreñes durante la noche”⁸⁸. Los más mayores vivieron aquella época; la mayoría de los menores de 60 no hicieron nunca una madreña.

El procesado artesanal de la madreña ha sido documentado con tal cuidado por los etnógrafos en todo Asturias (Fernández Canteli, 1975; González Fernández, 2001), que se trata sólo someramente en este trabajo. Cuenta Agustín¹¹³:

“Primero hay que debastastarlas col hachu. (...) Luego se acondicionaba con la azuela, pa dar la forma que tenía que ser”. Entonces se fijaba en la taladrera, “y luego se ataladraba, con un táladro, pa hacer lo de dentro. Se afuracaba. Y después con una llegre, se cepillaba”. La medida se calculaba con una regla de madera con muescas para los distintos tamaños de agujero.

Foto 33. Museo de la Madreña (Pendones, Caso). Muestra el trabajo con la azuela.



“Y con esta gurbia, la forma de atrás (el talón). A lo último, con el raseru, o raspón, e igual, se sacaba tou, se hacía tou lo de fuera, los tacos, todo. Y puis se cepillaban, o se lijaban, si no había lijadora con lija desto corriente. (...) Y epués... si le querías hacer un dibuju, comenzábeslu... porque había una gurbia que era (...) piquiñina. Esta se usaba para sacarle una raya fina, redondo, pa adornar. Y con estas otras se dibujaba (...) una flor, un abanicu... muchas cosas! Había libros que traíen pintures (dibujos)”.

Se solían pintar con un barniz negro que se compraba^{12,33}. “Al final ya queda la madreña hecha. (...) antes había unos clavos, que ahora ya no los hay, que hacín los herreros antiguos. De hierro, con unes pestañes pa los laos, y largos, largos... Entraba a la madreña adentro y adentro se doblaban, para que no saliera. Se metía mucho ruido”¹¹³.

Por lo que pude averiguar, ya nadie hace madreñes artesanalmente en Piloña. Y sin embargo siguen fabricándose por cientos, en la madreñera de Vegarrión. Luisito¹², el madreñeru, me enseñó la instalación. Utilizan madera de abedul, apilada a la puerta del taller. Hará 25 años que se instaló la madreñera en Piloña, aunque las máquinas son más antiguas, traídas de León. Según Luis podrían ser las mismas que funcionaron en Infestu hasta la Guerra Civil, cuando se tuvieron que vender.

El procesado empieza con un torno copiadador, que copia la forma exterior de unos moldes de distintos tamaños que se tallaron a mano en madera de encina, que es la madera más dura que encontraron¹². El sistema es muy parecido a un copiadador de

llaves. Las piezas pasan a la copiadora de interiores, que es como un táladro mecánico que copia otros moldes, estos de fresno. Hasta este punto se trabaja con madera en verde, porque si no es demasiado dura para la máquina. Una vez afurcadas se dejan curar. Se utiliza luego una destaconadora, para hacer los tacos, y una lija mecánica para dar el acabado en basto. A partir de aquí la labor se prosigue a mano, ya sea en la propia madreñera, o por otros artesanos de todo Asturias que compran las piezas en basto. Esta modernización del sector permite que les madreñes sean aún asequibles y su uso generalizado en la región.

Cachapos

La elaboración de estos pequeños recipientes para guardar la piedra de afilar fue siempre artesanal, y para ello se empleaba una técnica muy parecida a la ya descrita para les madreñes. A menudo los cachapos están profusa y bellamente decorados.

Jarres

Manolín⁵⁰ las hace artesanalmente de la manera tradicional, y las vende por encargo o en mercados de artesanía. El proceso de elaboración de una jarra es en todo similar al de les madreñes; el asa se talla con un cuchillu⁵⁰. Manolín utiliza aún el peculiar sistema de teñido de las jarres negras: “Les jarres hágoles de castaño, de nogal (...), estes dan tinte elles. La madera de castaño da tinte, métesles en agua, en la llamarga (zona encharcada), ocho días”⁵⁰. Pasado ese tiempo, la pieza de madera sale de la llamarga completamente negra. El tinte que da la madera de castaño se llama cortiga: “que tién que estar... casi un mes en agua pa quitar la cortiga”⁵⁰.

Objetos de madera elaborados por entretenimiento

Muchos paisanos mayores de Piloña, ya jubilados, se entretienen tallando en madera objetos de adorno, que algunos venden y otros regalan o atesoran. Se trata de objetos de todo tipo: cucharas, tenedores, cachapos, arcones pequeños o grandes, tayuelos, mesas, juguetes infantiles (matracas, carritos, zancos)... En muchos casos se tallan reproducciones a pequeña escala de objetos relacionados con la vida tradicional: carros, horros, escaños, xugos, llabiegos, colleres, madreñes... o incluso reproducciones de personas, o animales, o imaginería religiosa.

En miniaturas es destacable el trabajo de Benjamín Pumarada¹³⁸, que reproduce escenas del trabajo del campo y el taller con pequeñas piezas de madera articuladas que se mueven con un pequeño motor. Tanto y tan llamativo es su trabajo que el Museo de la Sidra, en Nava, compró buena parte de sus obras para exponerlas en una sala contigua al Museo.

Por último son relativamente frecuentes y muy curiosas las cadenas hechas de eslabones de madera talladas a partir de una sola pieza. Son piezas especialmente complicadas que se muestran con orgullo, pues son testigo del buen hacer y la paciencia del artesano.

5.2. Cestería

En la introducción de la sección sobre agricultura se describió someramente el elenco de cestas confeccionadas y utilizadas tradicionalmente en Piloña (apartado 1.2.). Todos se confeccionan con tres técnicas básicas: a) de banielles o tiras de madera, los cestos más grandes, ceñidos y resistentes, elaborados generalmente por artesanos especializados; b) de verdasques (ramas jóvenes) de ablanu o salguero otros cestos de tejido más laxo, también muy resistentes, que a menudo se tejían en el entorno doméstico; y c) de vares de bimbla, les cestines más pequeñas, finas y ligeras, que hacían los gitanos y vendían las gitanas de puerta en puerta.

Los cestos de banielles requieren de una técnica muy elaborada para abrir cada palo en tiras delgadas, por lo cual conocí muy pocos en Piloña que dijeran haberlos hecho alguna vez, y ninguno que los siga haciendo. Los pueblos del concejo de Cangas de Onís tuvieron siempre mucha tradición de este tipo de cestería, y allí sí, aún quedan personas dedicadas a este oficio. Fue allí donde un artesano del pueblo de Avelle²¹, que no quiso ver publicado su nombre, me explicó la técnica.

Lo primero es ir al monte a escoger los machicos o palos rectos, sin nudos, de aproximadamente metro y medio de largo y 6-10 cm de ancho “pa macones, más gordos, pa más pequeños, más delgáos”²¹. “Son de avellano montés. Puede valer el avellano villandiegu, también”²¹ (se refiere al avellano cultivado o ablanar, como se llama en Piloña). Se cortan “en cualquiera época del año. Es preferible con luna buena, que tiene más tiez la madera”²¹. Aunque parezca banal, este paso es quizá el que precisa de más experiencia: “Ir al monte con la hacha, y saber la madera que puede abrir porque todo no vale (...) cuando estás en el monte, tiés que tener mucha... imaginación pa ver lo que vas a cortar. Porque igual te traes una carga de palos y en vez de valer pa esto valen pa leña. Pal fuego. Y eso es la ciencia”²¹.

Una vez cortados, hay que dejarlos en un lugar fresco, que no dé el sol, para que no se sequen “esto puede durar quince días pero... en humedad”²¹. Para abrirlos se cuecen colocándolos por encima de un fuego “hay que darles vueltas como si fuera... ¡como si fuera un cocido! (...) y cuando veas que está ni verde ni quemáu, que está la madera... ya es cuando lo hay que abrir”²¹.



Foto 34. Rincón preparado para cocer los machicos.

La madera se pica o fiende con la maceta y el raseru, "hay que busca-y el corazón, el centro, pa que te iguale después"²¹. El palo se va abriendo longitudinalmente en mitades sucesivas, cada vez más finas, "terciándolo, a mismo grosor pa un láu y pa otro, vas picando, cada vez, buscando la baniella"²¹. De cada palo se sacan 12



Foto 35. Afinado de una baniella con un raseru.

banielles. Quedan rugosas y rígidas, torpes, como cartón. Luego se coloca cada una en el taller de afinar, una madera diagonal donde se apoya cada baniella para afinarla con un raseru. El resultado es una tira más delgada y flexible, más fino. "Después que lo afinas, lo hay que dejar curar. Hay que dejar que seque, al sol. Y después de secu, se moja pa hacer el cestu, porque... al curar la madera, y mojarlo, después puedes hacer con ello como con esta correa (retuerce su cinturón, muy gráficamente) haces lo que te da la gana con la

madera"²¹. Además, me explica, de esta manera no menguan les banielles una vez hecho el cestu dejando huecos en el tejido.

Lo más difícil es llegar a este punto. Una vez se obtienen banielles en buen estado, trenzar el cestu es relativamente fácil. Para una macona se prepara un fondu cuadrado con 18 banielles, y luego se doblan para hacer las paredes. En horizontal se trenzan los texedores, que son "un poquitín más simples que lo de fondu", más delgadas, y afinadas en forma de cuña para que el canto inferior sea siempre más delgado que el superior. El borde se hace con un aro, también de avellanu, abierto a la mitad, donde se meten los extremos de les banielles de fondu. El aro se ata al tejido de la cesta con les ataúres, cintas de madera increíblemente finas y flexibles, sacadas de la pieza inmediatamente interior a la corteza: "se saca por la misma veta que da la madera (...) llevan la tiez por fuera. Tíen tiez como una correa"²¹.

Foto 36. Macona, con un cestu carreteru dentro, preparadas para ser transportados al mercado.



La maniega es similar a la macona, más pequeña, a veces lleva un sólo asa central también de madera. El cestu carreteru se diferencia principalmente porque el borde se hace con un aro entero, sin abrir, que se sujeta con las mismas banielles del cestu, que se someten doblándolas sobre el aro y metiéndolas entre el tejido del interior. Los agujeros para pasar la ataúra se hacen quemando les banielles con un hierro al rojo. También a veces se hacen dibujos decorativos quemando levemente con un hierro, sobre todo en las piezas pequeñas.

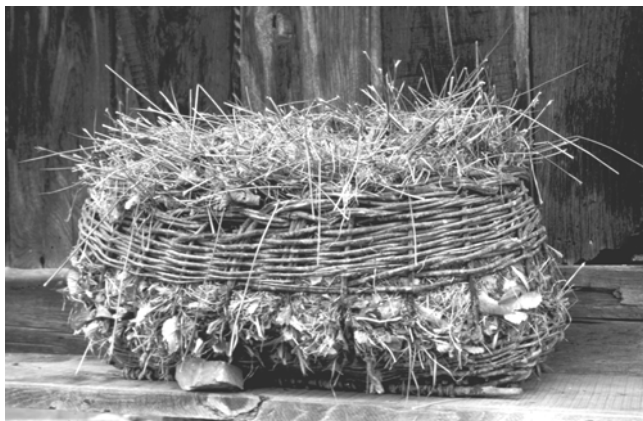
Quedan muy pocos expertos ya en este tipo de artesanía, que ha sido sustituida por cestos mucho más toscos, hechos con maquinaria, o incluso de goma. En Avelle

quedan unos seis artesanos, todos mayores y la mayoría jubilados, en un pueblo en que a mitad del siglo pasado había veinticuatro de estos artesanos.

Otra técnica muy diferente y bastante más sencilla para elaborar cestos es la de entretejer varas jóvenes o verdasques de ablanu, para obtener sardos o xardos. Varios paisanos, en general muy mayores siguen haciendo este tipo de cestos, ahora más que nada por entretenerse. Se recogen las varas, como en los casos anteriores, en menguante de invierno. Son mejores las varas del año, ye más lisa, cuando tiene caños ya no se domina tan fácil²². Como en el caso anterior, hay que almacenarlas el menos tiempo posible, y siempre en un lugar fresco a la sombra. Tienen que estar verdes, tener toda la grasa. Puén cogese dos o tres días antes⁶¹. Estos cestos son de base cuadrangular, se comienzan colocando las piezas de la base en el suelo, por pares, y entretejiendo otras perpendicularmente. Se elaboran sin calentar las varas, pero hay que saber manejarlas, retorciéndolas antes de doblarlas para que no se quiebren²².

Foto 37 (debajo). Sardu o xardu, lleno de forraje.

Foto 38 (derecha). Cesta de gitana.



El tercer tipo de cestas son las hechas de bimbila, más pequeñas y de elaboración más compleja. Los gitanos estaban especializados en esta labor. Algunos paisanos aprendieron de ellos “ahora acabáronse los gitanos, por eso me hice gitano yo”²⁹. Se pueden hacer cestas con varas sin pelar, recogidas en invierno²⁹, pero más frecuentemente se pelaban. Con este fin, las varas han de recogerse en marzo, cuando empieza a salir la hoja⁸, cuando tiene la savia¹²⁴, y estando con tién la luna¹²⁴ (es decir, en menguante): pelábase fácil, con otra vara de igual clase, hazse una tijerina, como una tiñacina¹²⁴: se dobla una vara y se pasa otra con fuerza por dentro del dobléz, desgarrando la corteza. Es la herramienta más sencilla y que se tiene más a mano, y funciona a la perfección, sin dañar las varillas. Algunos dicen que las varas se podían reservar, cuando se querían usar se metían en agua caliente⁸.

Con este material se elaboraban cestas pequeñas con el culu redondu, no como los xardos²⁹. Se parte de un grupo de radios fijados unos por dentro de otros. La técnica de tejido es compleja, y se completaba con varios diseños de entrelazados, asas o tapaderas.

5.3. Tejidos

Oficio esencialmente femenino, el cultivo y preparación de los materiales textiles y las labores de hilado y tejido ocupaban posiblemente todo el tiempo que les restaba a las mujeres de otras labores del campo y la cocina. Algunas se especializaban en el manejo de telares, tejiendo sin cesar sábanas y mantas para toda la parroquia. Técnicas muy antiguas, ya olvidadas, que fueron desplazadas por la compra de tejidos industriales a medida que la producción doméstica iba destinándose a la economía de mercado. Los pocos retazos, deshilachados, que quedan de estos saberes deben acaso mencionarse siquiera como testimonio del cambio cultural que nos ocupa.

“El lino era una planta que había antes. Que había que cortala, y secala, y después machacala, y llevala a una fuente remojala, y después había que filalo, pa hacer la tela, les sábanes. Que toavía quedará alguna por ahí. Era una cosa... que pesaba muchu, pa lavalu, pero era mu blancu”¹²⁴. Esta es la más extensa y completa descripción del cultivo del lino que pude obtener en Piloña. Incluso en los pueblos más altos de los montes de Sebares “de eso va muchos años, fíjate, tengo yo sesenta y siete y era yo una crína cuando se hablaba de eso, yo ya no lu ví”¹²⁴. Tampoco Marcelino²⁵, que vive en el Tozu y tiene ochenta años, llegó a ver el cultivo del lino, si bien sabe que se cultivó y llegó a verlo hilar, de muy pequeño, hará 70 años. Ni Pancho, de Espinaréu, que tiene 85: “yo tengo oísto hablar dello a los antiguos”. La mayoría de las personas más jóvenes no tienen noción de que tal cultivo hubiera existido en Piloña, a no ser por algún antiguo instrumento guardado en horru desde tiempos inmemoriales: una carda, un fusu, una rueca...

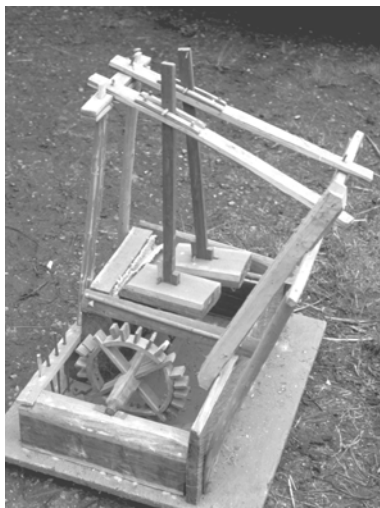
También se cultivó cáñamo en Piloña hasta hace algo más de cincuenta años. Manolín⁵⁰ recuerda que era una planta muy alta: metínlo en un charcu un mes, pa que ablandara, y tapábenlo con tapinos (céspedes, con tierra trabada de raíces), morgazu (restos de leña), yerba... y cocía, y cogía tiez. Eso hacínlo les muyeres. Metínlo entre dos palos, daben-y... luego lo cardaben y lo mandaban a los telares. Hacían con ello unes mantes gordes.

La lana siguió aprovechándose durante más tiempo, aunque esta práctica desapareció ya también por completo. Cada mujer filaba en casa, la lana blanca por un lado y la negra por otro, y llevaban la lana a un telar. Allí la tejían y pisaban (en un pisón o batán), hasta que el tejido quedaba grueso y prieto: eso era el sayal, o feltrón. “con una maya, un mayu de madera, y agua, pues taben dando y dando y dando ta que la lana así se compenetraba de tal forma que quedaba gorda, y eso hacíanlo sayal pa los escarpinos”³⁷. A cada mujer entregaban una pieza de sayal correspondiente al peso de la lana que había aportado, al peso. Con la lana negra se hacían escarpinos para llevar bajo les madreñes (ver 4.5. Vestimenta), y con la blanca mantes, que podían tener dibujos o letras en negro.

En el siglo XVIII, según el *Catastro den Marqués de la Ensenada*, había en Piloña 9 batanes, 7 de ellos en la parroquia de Sellón (que al parecer estaba especializada en este oficio), y 2 en la de Cereceda; ya entonces se dedicaban a hacer sayal (Martínez Vega, 1987). El último pisón funcionó hasta 1959 en La Rondina (Moru, parroquia de Sellón); hoy su viga mayor sirve de sostén a la cuadra de Angelito¹⁴⁰, heredero de la propiedad. También allí vivieron las últimas tejedoras o feltroneras de Piloña, que murieron ya hace años.

Angelito¹⁴⁰ guarda una copia a escala del antiguo pisón, que ha servido para varias exposiciones. El modelo es idéntico al que detalla Delgado (1988).

Foto 39. Maqueta del último pisón de El Moru, elaborada por Angel Sampedro.



Consiste básicamente en una rueda vertical que al girar empujada por la corriente del río transmite el movimiento a una viga horizontal que lleva dos pares de travesaños llamados puerques. Los travesaños al girar empujan de forma alterna dos enormes mayos colgados por una tiradera de madera de una viga alta (la puente). Al tropezar con los puerques, los mayos basculan hacia atrás y al caer de nuevo golpean contra una masera donde se colocaba la tela, salpicada constantemente por el agua de la rueda. Decían que tenía que ser agua nacido en caliza, porque si no, no sacaba el pelu de la manta, no quedaba tupío¹⁴⁰. Un sistema de canales y presas permitía regular y conducir el caudal del agua. Todo el conjunto estaba hecho de roble y castaño¹⁴⁰, excepto quizá los puerques, que podían ser de faya¹⁴⁰.

De todo esto no queda nada. Contaba Vicente³⁷ que en un pueblo cercano al suyo “se ve que esquilaron ovejes, y no deben tener a quién lo vender, y hay allí junto a la roca un montón de lana pa aburrir”³⁷.

5.4. Molino, molín

En Piloña funcionan aún al menos dos molinos de agua, en las afueras de Espinaréu y Sevares. Muelen la harina de maíz que aún se sigue cultivando, sobre todo para el boroñu preñáu de Pascua, pero también para quien sigue preparando tortos, fariñes, o boroña, y para cebar les gallines y pites, y los gochos.

Antes, molinos había muchísimos, varios en cada riega; el *Catastro del Marqués de la Ensenada* (siglo XVIII) cuenta 110 en el término del concejo (Martínez Vega, 1987); en 1973 todavía se contaban 64, aunque quizá no todos en funcionamiento (Blanco Joglar *et al.*, 1989).

El diseño y piezas del molín son complejos y se explican con detalle en (Blanco Joglar *et al.*, 1989). Casi todas las piezas principales son de roble³⁶ o castañu^{37,132}. Una pieza especial es la peonera, colocada debajo del árbol o eje vertical, en la viga horizontal que sostiene toda la estructura, sobre la que gira el peón. Esta pieza tiene que soportar el peso y el roce continuado del giro del molino sin desgastarse. “Antes, el peón, y la peonera, era de hierro toda, pero calentábase, entonces discurríeron ya... no haz más de 30 años, poner el peón de hierro y la peonera de encina pa que no se calentase”³⁷. Esta madera había que traerla de fuera, pues no crece en el concejo. En el molino de Sevares, la peonera es de fresnu¹³².

El trabajo del molineru parece sencillo, pero tiene su ciencia. Para que muela bien fino, las piedras deben estar radiaes con muescas lo bastante profundas en su superficie. Cada cierto tiempo (15 días si el molino muele mucho, o si no, cada mes) (Blanco Joglar *et al.*, 1989). hay que levantar la muela, con un curioso sistema parecido a una grúa, y picar ambas piedras; si el molinero es negligente en esto, la harina sale como arena¹⁶², ye salváu⁸⁵.

La estructura del molín permite regular la separación de las dos piedras, frayón y muela, para obtener harina de diferentes grosores: en general se muele más fino para comer, y más grueso para las gallinas³⁶. Además se puede regular la cantidad de grano que va entrando. Las condiciones atmosféricas también intervienen: el molín, estando caliente, muele peor. Estando fría el agua, por la mañana, muele más³¹ (Tino³⁶ explica que el agua fría pesa más). Además depende de la calidad del grano: si ye blandu y muy curáu, más grano; si está verde o húmedo, hay que echar menos³¹. El maíz húmedo encodilla³¹, se pega a la muela y hay que levantarla para picarlo. Y qué decir del maíz apollado, que huele mal y se muele peor, y amarga la harina; sólo lo comen las gallinas. Después de moler ese maíz hay que pasar algo bueno para que limpien las piedras¹⁶².

Por estas, y otras muchas eventualidades, había que tener ojo con los molineros. Tanto más cuando, como ya dijimos, iban encargados los más pequeños de la casa (ver 3.2. Alimentación- El Maíz). El molineru cobraba la maquila, una medida de maíz por cada cierta cantidad de grano, pero ellos siempre creían llevar para casa más de lo que bajaban, porque la harina abultaba más. Los había además que en un descuido cambiaban la harina y entregaban otra peor^{64,85}.

5.5. Otros oficios

Muchas otras tareas, menos relacionadas con el mundo vegetal, requerían del saber de especialistas. Ferreros, canteros, ceramistas.... Usaban acaso madera como mango para sus herramientas, y como combustible. Palacios (1989) describe la actividad de los últimos ceramistas de Piloña, que trabajaban en Monte Coya; dice que su horno se atizaba con rozu y cádaves (cotoya quemada, ver 4.2. Cocina). No podemos detenernos en todos ellos.

Citaremos al menos algunos apuntes interesantes sobre los hornos de cal: Había caleros pa teja y cal, una cocida de cal, otra de teja. La teja era de barru, amasábenlo, moldeábenlo, poníanlo al sol a secar, y echábenlu al horno, y metían durante cinco días carga de cotoya. Para la caliza también echaben cotoyes; la cotoya e muy caliente, da mucho calor⁵⁰ (ver 4.2. Cocina). Solían trabajar en este oficio los llaniscos (del concejo de Llanes), que venían en verano, que era cuando secaba bien la teja⁵⁰.

5.6. El mercado de Infiesto

Los excedentes de la producción agrícola y ganadera se llevaban al mercáu semanal en Infiesto. Cada lunes bajaban con verduras y frutas, manteca y huevos, todo ello aparejáu en el burru⁵⁰, por aquellos caminos de piedra y barro cantando y claveteando les madreñes, reuniéndose en cada pueblo más personas que charlaban, comentaban, repartían noticias y bromeaban alegremente por el camino. Era el de Infiesto un mercado importante en toda la comarca, como se explicó en la Introducción; estos versos de la *Trova de Colunga*, recogida por Luciano Castañón (1990), dan muestra de ello:

“Para mercáu el de Infiestu
muy abundante de tiendes
de fabes y de maíz
y también buenos monteres”

El día de mercado era, y aún sigue siendo para muchas personas de pueblos aislados, el día de fiesta, en que se dejan de lado las tareas cotidianas y se ve gente nueva, se compra, se vende, se toma un vino o se come en un mesón del pueblo. De aquella muchos recorrían hasta 20 km. hasta llegar a Infiesto, o a las paradas del tren a lo largo del valle del Piloña. Hoy día, un servicio público de autobuses recorre los pueblos más grandes de cada parroquia recogiendo por la mañana a quienes quieren bajar al mercado, y llevándoles a casa al mediodía. Los lunes por la mañana Infiesto rebulle con un insólito ajetreo comercial sazonado de encuentros, saludos, prisas, tráfico, noticias y recados.

“Antes ibas al mercáu los lunes, llevabas de tou, pa vender, pa hacer dinero pa poder comprar el aceite, y comprar l'arroz, l'azúcar... lo que no daba la tierra. (...) Si era época de manzanes, manzanes, si era época de patates, patates, y de lo que hubiese, de huerta”⁶⁴.

Vendíanse huevos y manteca, fabes de mayo, arvejos, cebolles, ajos, ajospuerros, tomates, pimientos, cenahoria, fabes, patates, manzanes, peres, piescos, cereces, ablanes, castañes y nueces; lo que hubiera, según la época. También se vendían

plantas medicinales, principalmente manzanilla y té (ver 6.6. Recolección y almacenamiento de plantas curativas). Compraban arroz, aceite, azúcar y pan (o harina de trigo), café, garbanzos, y alguna golosina si daba el dinero. El mercáu de Infiestu era, en efecto, uno de los más activos de la zona. Incluso Argundina³⁰, que vive en Cereceda, ya cerca de Arriendas, comenta que era mejor el mercado de Infesto: había muchos tratantes³⁰.

El mercado, en suma, no era ni es sólo un lugar de intercambio económico. En este evento semanal se fragua desde hace siglos la unidad social, económica y cultural de Piloña; sólo los lunes se juntan a negociar los paisanos de Anayo y de Sellón, de los Montes de Sebares y de Montecoya. Se conocen, conversan, intercambian información... La compleja orografía de Piloña hace que existan a lo ancho y largo del territorio ciertas diferencias culturales que se pueden observar en las variaciones del habla, pero todos los habitantes de los pueblos, lejanos o cercanos, que semanalmente acudían a Infiesto al mercado, tienen la seña imborrable de su identidad piloñesa.

Foto 40. Puesto de plántulas para huerto en el mercado de Infiestu



6. MEDICINA Y VETERINARIA

6.1. Introducción

Inevitablemente, lo primero que viene a la cabeza de casi cualquier persona cuando se habla de “usos de las plantas” son los usos medicinales. Los informantes no son la excepción, y siempre añaden datos sobre plantas medicinales aun si se está hablando de otro tema. En este apartado han centrado su atención numerosos grupos de etnobotánicos y farmacéuticos (Bonet, 1999; Bonet *et al.*, 1999; Fernández López *et al.*, 1999; Ferrández & Sanz, 1993; Gil Pinilla, 1995; Martínez Lirola *et al.*, 1997; Mulet Pascual, 1991, 1997; Muntané, 1994; Schultes & Raffauf, 1990; Villar *et al.*, 1987).

En Asturias se han escrito algunos trabajos sobre medicina tradicional; para contrastar los datos del presente estudio se han revisado algunos que nos han parecido de los más interesantes, además de los tratados de etnobotánica citados hasta ahora: Un texto histórico, la *Historia natural y médica del Principado de Asturias*, escrita en 1762 por el Doctor Gaspar Casal, médico de Felipe V; el tratado de *Medicina popular en Asturias* de Junceda Avello (1987); *Curanderos y Santos Sanadores*, tesis doctoral de Joaquín Fernández García (1995), y un pequeño trabajo sobre medicina tradicional de Saliencia y Cangas de Narcea (García Vázquez *et al.*, 1993).

Familiarmente conocidas como yerbatos, las plantas medicinales son aún bastante valoradas en Piloña, sobre todo para tratar las afecciones leves por las que no merece la pena ir al médico. Las más interesadas en las virtudes medicinales de las plantas son, en general, las mujeres, que incluyen esta labor con naturalidad entre las que le son propias como cocinera y cuidadora de niños y mayores. No se trata sin embargo de una parcela de conocimiento exclusivamente femenino, ya que muchos hombres aportaron datos sobre plantas medicinales, con cierta tendencia a conocer mejor sus aplicaciones veterinarias (ver Capítulo VI). Las especies de utilidad veterinaria coinciden en muchos casos con las medicinales, aunque hay como veremos algunas discrepancias.

Existían en Piloña, como en todo Asturias, personas especializadas en artes curativas, que en general se llamaban curiosos (Fernández García, 1995; Junceda Avelló, 1987). Estas personas no cobraban por sus tratamientos, y a ellos acudían en busca de consejo los vecinos atraídos por su buena fama. No queda en Piloña actualmente ninguna de estas personas, o al menos no hablé con nadie que me supiera o quisiera poner en contacto con tal persona. Fue curioso para los animales el padre del Rollu²⁹, y el famoso ferreru de Porciles, a quien la gente aún nombra con cierto respeto, o incluso miedo, y de quien dicen que escribió un libro y lo llevó consigo a la tumba. En todo caso, con él se fue su saber.

Muchas de las personas aficionadas a las plantas medicinales en Piloña incorporan al saber que recibieron de los antiguos nuevas recetas que recogen de libros o de programas de televisión como “*La botica de la abuela*” o “*Saber vivir*”. Todos los lunes, además, se instala en Infiesto un puesto de plantas medicinales que recomienda ciertas plantas para distintas dolencias a partir de información bibliográfica (como me aseguró la propia vendedora). Las plantas y aplicaciones que se recomiendan allí no

coinciden en general con las recetas tradicionales piloñesas; una Tabla al final de este apartado recoge las plantas que se venden en dicho puesto, y las aplicaciones que se sugieren.

A veces es difícil distinguir las recetas tradicionales de otras modernas, a no ser que el informante aluda a la fuente de información. En algunos casos se puede intuir por la utilización de nombres castellanos infrecuentes en Piloña, o por el vocabulario formal con que se designa la enfermedad o el procedimiento de aplicación. El escaso consenso respecto a estas aplicaciones es también indicativo. Las incluiremos siempre que coincidan los testimonios de dos o más informantes, especificando si hay sospecha de que se trate de una receta introducida recientemente.

Trataremos en este apartado cada afección por separado, empezando por las humanas y siguiendo por las animales. Se han ordenado por los diferentes sistemas corporales a los que afectan, empezando por los más citados. Se incluyen los nombres científicos de cada planta y las citas bibliográficas coincidentes en tablas en cada apartado como venimos haciendo a lo largo de todo el estudio. La tabla final recoge todas las especies citadas, y todos sus usos medicinales y veterinarios. Las especies y aplicaciones citadas por un solo informante aparecen únicamente en esta última tabla.

6.2. Medicina y superstición

Varios autores, muy bien documentados, han estudiado e interpretado la medicina popular asturiana y su integración en el universo mágico y religioso de la cultura tradicional; sobresale por su dedicación y profundidad los trabajos de Fernández García (1995) y Junceda Avelló (1987). En el curso de éste trabajo se pudieron recoger algunos testimonios relacionados con el mal de ojo u otras creencias y supersticiones sobre el carácter sobrenatural de determinadas plantas, que en general fueron descritos por mujeres. Este tema se expondrá en el apartado 8.1. Plantas protectoras.

Aún es frecuente hablar de que alguien “tien mucha fe a” determinada planta o tratamiento, cuando lo utiliza a menudo y confía en su eficacia: “teniendo fe, el romeru ye buenu pa tou”¹²⁴. Sin embargo, ya no es frecuente la alusión a creencias sobrenaturales, al menos si se plantea una pregunta sobre plantas. El talante general que se observa en la actualidad es más bien escéptico respecto a este tipo de poderes, fundamentalmente en el caso de los varones. Sirva como ejemplo este relato:

Hubo un hombre que tenía a su mujer enferma, que no mejoraba con ningún remedio. Ella se empeñaba en que para curarse necesitaba una astilla de una talla de una virgen a la que ella profesaba mucha fe, que estaba en un lugar inaccesible al que sólo se podía llegar en barca. El marido, al ver que no había otra solución, fue para allá, pero llegando a la orilla le dio pereza y arrancó una astilla de la misma barca en que iba a hacer el viaje. Volvió a casa y le dio la astilla a la mujer, que sanó. Y entonces él le dijo: “la fe ye la que mata, que la astilla era de la barca”¹¹⁷.

Esta frase es un dicho común que, en especial los paisanos, utilizan para demostrar su escepticismo ante el uso de alguna planta o remedio que conocen de oídas y cuya eficacia les parece dudosa: “la fe ye la que mata”²⁵.

6.3. *Procesado y administración de las plantas curativas*

Hoy día, el procesado de las plantas medicinales más frecuente para tratar por vía interna es el fervinchu, cocimiento, o infusión: se hierve la planta en agua durante unos minutos, y se consigue el agua de la planta. Con cierta frecuencia se cuece la planta en leche en vez de agua: ferviu en leche. Para endulzar la medicina, se preparan requemáos: se carameliza azúcar en el fondo de otro cazu y se añade el fervinchu por encima. En los meses fríos, húmedos y sombríos del invierno asturiano estos remedios caseros, calientes y dulces, son muy agradables. Algunas plantas se dejan macerar o serenar en agua, o se meten entre vinu. Otra fórmula poco frecuente es la preparación de jarabes, para lo que se añade mucho azúcar al cocimiento.

La mayoría de los tratamientos son por vía oral: tómanse, muchas veces en ayunes. La posología recomendada suele referirse al número 9 (días de toma o de descanso); las medidas más frecuentes son cucharadinas, vasos (o pocillos), y botellas en caso de los animales. Los que saben bien, se dice que tienen buen tomar. En otros casos, se administran en lavativas o regaciones.

Para trastornos cutáneos se aplica a menudo la planta en fresco, exprimida (esturnía), o calentada levemente encima de la chapa de la cocina. La forma de administración más frecuente en estos casos es lo que en Piloña, y en lo sucesivo en este texto, se llaman cataplasmes, en que la planta se coloca directamente sobre el lugar a tratar, ya sea en fresco o cocida, y se cubre con una venda. Otras veces se aplican compresas: un pañu mojáu en el cocimiento de la planta. Para el tratamiento de roturas de huesos es frecuente entablillar (embaniellar) o aplicar un vendaje reforzado con jabón y clara de huevo.

Las pomadas, aceites o alcoholes de plantas son menos frecuentes, pero algunos remedios concretos aún se preparan por considerarse muy eficaces. Se aplican en frotaciones, o lavándose con ello.

6.4. *Medicina: Tratamientos por afecciones*

Heridas y otras afecciones de la piel

Mancatos: Heridas y cortes. Verrugues.

Mancase es un utilísimo verbo asturiano que se puede traducir por “hacerse daño”, o “hacerse una herida”, expresiones todas mucho más enrevesadas; cuando alguien se cae o golpea, nada más rápido y solícito que preguntar: ¿mancástete?

Pues bien, pa les mancaúres o mancatos, el remedio más extendido en Piloña coincide con la más conocida de las hierbas: la celedonia, que en asturiano oficial se llama cirigüeña, aunque según dicen en Piloña se llamó celedonia toda la vida. “Da una leche amarilla, y aquelo échelu aquí, y quema, pero cura. Es como parecido al yodo, pa mí... deben de sacar el yodo de aquí”¹¹⁵.

Esta identificación del látex de la celedonia con el yodo de la farmacia está muy extendida en Piloña^{24,33,50,85,115,120,124,146,185}, y se ha recogido también en El caurel (Blanco, 1996) y en Cantabria (Pardo de Santayana, 2003). Se basa sin duda en la coincidencia de una coloración similar, causada en la planta por la quelidoxantina (Font Quer, 1988) además de una utilidad similar como antiséptico y cicatrizante. En Piloña se tiene mucha confianza en esta virtud, y en su capacidad “pa quemar verrugues y esos coses... yo estaba llenu verrugues y con eso curaron”⁶³. Frecuentemente se prefiere a pomadas y medicamentos: “yo no conozco otra cosa mejor”³³.

Mucho menos conocido y más en desuso, aunque todavía mencionado a menudo, es el cocimiento de hojas de nogal para lavar las heridas, en especial “la rama de nogal que nunca hubiese dado nueces”^{143,44}. Es desinfectante, para heridas de vaques y persones¹⁰¹.

Tres informantes independientes, todos en el mismo pueblo (La Matosa) hablaron de la hoja de carril o llantén para curar heridas y pequeñas infecciones “cuando tenían espinas, o algo infestáu”. Utilizan el agua de cocer la planta para lavar la herida. La llanzuela, pariente próxima de esta última, tiene también propiedades para las heridas⁶⁰ y quemaduras¹¹⁹, como recomendaba una xana (ninfa acuática) en una leyenda local: “pon llanzuela y quita llanzuela, verás cómo luego criarás carne nueva”⁶⁰ (ver 7.6. Cuentos y leyendas). También del mismo grupo botánico es la estrella del mar, que se usa con el mismo fin, aunque la nombran muy pocos y sólo localizamos en las cercanías de la ermita de Sellón.

Para mancaúres, por si había cortaes col hachu, o la guadaña²⁶, servía también el árnica, que muy pocos recuerdan. Se cocía con agua y se usaba para lavar la herida; este remedio está extendido desde Cantabria hasta el occidente asturiano (García Vázquez *et al.*, 1993; Pardo de Santayana, 2003). Sólo conseguimos verla con Ovidio²⁶, que nos mostró dos especies diferentes (*Arnica montana* y *Doronicum carpetanum*) que consideraba como una sola planta. Ernesto⁷ identificó una especie de *Hieracium* como árnica. En otro pueblo independiente, Marina⁶⁰ y Pepe⁶¹ utilizan la misma planta para lo mismo, pero la llaman farnosa. Se coloca una hoja entera, en fresco, sobre la herida; dice Pepe⁶¹ que les herides, cerrándoles de momento, cuando vién la sangre, pegan de golpe. Como el enxerto de los árboles.

Se ha mencionado también sólo en dos ocasiones, y por dos paisanos del Tozu, el uso de la xanzaina: si hay alguna mancaúra, también sirve el agua pa lavar la herida, y la hoja (puesta encima) muy buena pa ello²⁶.

Hypericum perforatum, una especie muy apreciada en casi toda España como vulneraria, y muy frecuente en Piloña, es ampliamente ignorada en la medicina local. Sólo una persona, que la llamó perico, o pericote, conocía la técnica de preparación de aceite medicinal con ella para este fin. Otras personas la utilizan como digestivo y la conocen como centauro (ver Capítulo IV: Fitonimia). Eva García, que se dedica al comercio de plantas medicinales en el vecino concejo de Nava, me comentó que cada año viaja a León para recoger esta planta, pues la que crece en Asturias no tiene, según su experiencia, las mismas propiedades.

En varias casas de Piloña cultivan una planta, *Aloë arborescens*, de la que no se conoce nombre, pero que se pasa de unas vecinas a otras por sus virtudes medicinales, sobre todo para las heridas y les criaduras (ver la sección siguiente). Se unta la piel directamente con el líquido que contiene la hoja al cortarla y exprimirla. La

especie próxima *Aloë vera*, cuyo uso es más generalizado en otras zonas, no se ha registrado en Piloña.

Se recogieron además algunos remedios que no implican directamente a las plantas para curar las heridas: aplicaban telas de araña^{2,35,68}, azúcar^{2,68}, o clara de huevo³⁹.

Granones o furúnculos. Inflamaciones

Las infecciones bajo la piel eran muy frecuentes en tiempos en que se trabajaba en el campo de continuo, y con poca protección, incluso descalzos: “en la planta de los piés, pinchábestes, y criaba. Aquello decín que eran botaes (pisadas) de los sapos, pero no, yeran les pinchaes que se infectaben (...) salía a lo mejor como un huevo desos medianos. Y había que andar per él. Y de noche ya de tantu que dolía y tantu que no callabes, entoes levantábase mi madre y rompíatelo con la aguja”⁵⁰. Para no llegar a esos extremos, y que esos granones¹¹³, criadures⁴⁸ o malucos^{8,60}, maduraran y saliera la maldá pa fuera¹¹⁷ se utilizaban varias recetas caseras.

La hoja de castellar, o del castellanu, (*Hypericum androsaemum*) servía para esto, colocada sobre la piel con una venda: “pelabes les hojas, quitabes así la vena, y ello tiraba el pus, sacábalo”¹¹⁵. En otros casos se calentaba un poco sobre la chapa de la cocina, o se freía en un poco de aceite. De la misma manera se aplicaba un casco de cebolla untado o calentado ligeramente en aceite. Ambos se aplicaban también sobre las heridas.

Pelando la cutícula y aplicando la hoja en fresco se utilizaban también algunas plantas carnosas, como la flor de los malucos⁸ (*Hylotelephium telephium*), muy popular en otras zonas del país: varias provincias de Andalucía, Segovia, Huesca, Gerona, Cantabria, El Caurel... (Blanco Castro, 1995, 1998; Fernández Ocaña, 2000; Ferrández & Sanz, 1993; González-Tejero, 1985; Muntané, 1994; Pardo de Santayana, 2003), pero poco frecuente en Piloña hoy día. Esta misma planta la conocía otro informante como planta de la quemadura¹¹⁷, y la utilizaba de la misma manera para esta dolencia. También la que llaman sombreros, o planta del arroz, (*Umbilicus rupestris*), muy común sobre muros y tejados, se utilizó de esta manera para el mismo fin.

Cuatro vecinos del pueblo de Les Cuerries me hablaron del uso de la velona, como ellos llaman a *Arum italicum*, para los granos: les hojas calentábales en la chapa y luego se-yos daba una palmada en la mano, y se ponía. Quedaba blanco: aliviaba el dolor, y rompía el grano⁵⁹. Por mucho que pregunté, nadie fuera de este pueblo conocía este uso.

Por último, para las infecciones cutáneas que provocan inflamación se utilizan cataplasmas de malva tostada o frita. Hablaremos más de esta planta cuando tratemos los catarros.

Quemaduras

Algunas de las plantas ya mencionadas se utilizaron también para quemaduras. Es el caso de la planta de la quemadura¹¹⁷, la celedonia¹¹⁵, o la llanzuela¹¹⁹.

Antiguamente, dice Pancho, se curaban las quemaduras con nata de leche³⁵.

Una pomada muy especial contra las quemaduras me la enseñó América⁷², cuya familia la guarda celosamente desde que a su padre se la enseñó un boticario arruinado que iba pidiendo, en tiempos de la Guerra Civil. El padre de América, siguió preparando la receta y repartiendo pomada entre los vecinos, a todo el que la necesitaba, y ella continúa con esta costumbre. Incluso se la enseñaron a algunos médicos de Infiesto, que la preparaban en la botica. La eficacia de esta pomada es asombrosa, según relata América; no sólo para quemaduras, sino también para heridas: su padre se curó una gangrena en la mano que los médicos ya daban por perdida. América la sigue preparando en casa todos los años; tuve la suerte de poder preparar con ella unos tarros, y así aprendí a hacerlo:

Para elaborarla hay que esperar a la primavera temprana, en abril o mayo, preferentemente en menguante. Se parten tres o cuatro cañas nuevas de xabugu o benitu, aún sin florecer. Es importante que no las toque ningún objeto metálico. Con un palo afilado se pela la primera capa de la corteza, que es muy fina y transparente, y se eliminan con cuidado las irregularidades de la corteza. Si al quitar esa primera capa, la corteza interna exuda gotitas de savia (como grasina), que es la sustancia medicinal, es que se ha recogido en buen momento.

La segunda corteza, verde y blanda, es la que se utiliza para la pomada. Se quita fácilmente, en grandes trozos, siempre con un utensilio de madera, y se pica en un mortero de barro hasta que suelta todo el agua y queda hecha una papilla. Entonces se pone en una sartén unos 150 ml. de aceite de almendras o de oliva a calentar, y cuando está caliente se echa la corteza machacada, hasta que esté crísposo (no llega a tostarse). Se añade una piecina de cera natural de abejas (10 g.), y se revuelve; la consistencia deseada se obtiene cuando, al sacar una gota a enfriar quede consistencia blanda, como una pomada; si queda demasiado duro se añade más aceite. Hecho esto se cuele con un paño sobre uno o varios tarros de cristal previamente hervidos en agua para esterilizarlos. La pomada tiene un color verdoso, y conserva sus propiedades durante años.

Foto 41. América González prepara su pomada de xabugu.



Tabla 60. Dolencias de la piel I: heridas, granos o diviesos, quemaduras

Nombre común	Nombre científico	Utilización	Nº Citas	Informantes	Bibliografía
Celedonia	<i>Chelidonium majus</i>	Heridas	20	4,24,33,50,53,54,55,60,64,72,78,85,115,117,120,124,143,148,155	Lastra, 2003
		Verrugas	13	55,64,65,67,68,70,72,92,112,115,121,124,148	Junceda Avello, 1987; Lastra, 2003
		Quemaduras	1	115	
Nogal	<i>Juglans regia</i>	Heridas	7	39,44,48,87,101,143,146	Junceda Avello, 1987; Ortiz, 2002; Lastra, 2003;
Planta del carril	<i>Plantago major</i>	Heridas	3	45,46	Lastra, 2003
Llanzuela	<i>Plantago lanceolata</i>	Heridas	1	60	
		Quemaduras	1	119	
Estrella del mar	<i>Plantago coronopus</i>	Heridas	2	117,120	Lastra, 2003
Árnica	<i>Arnica montana</i> subsp. <i>atlantica</i> , <i>Doronicum carpetanum</i>	Heridas	2	26	Junceda Avello, 1987; Lastra, 2003
Árnica, farnosa	<i>Hieracium</i> sp.	Heridas	2	7,60,61	
Xanzaina	<i>Gentiana lutea</i>	Heridas	2	25,26	
Perico	<i>Hypericum perforatum</i>	Heridas	1	143	
centaura		Inflamaciones	1	17	
	<i>Aloë arborescens</i>	Heridas	2	48,108	
		Granos	1	48	
Hoja de castellar, fueya del castellanu	<i>Hypericum androsaemum</i>	Heridas	2	117,141	
		Granos	5	58,61,115	
Cebolla	<i>Allium cepa</i>	Heridas	2	72	
		Granos	3	64,101,164	
Flor de los malucos,	<i>Hylotelephium telephium</i>	Heridas	1	2	
Planta de la quemadura		Granos	1	8	
		Quemaduras	1	117	
Sombreros	<i>Umbilicus rupestris</i>	Granos	1	115	
Velona	<i>Arum italicum</i>	Granos	4	50,59,60	
Malva	<i>Malva sylvestris</i>	Inflamaciones	2	16,58	
Xabugu	<i>Sambucus nigra</i>	Quemaduras	1	72	Lastra, 2003

Ortigaúres (urticaria)

“Ortigueste, y das-y a la ortigada, donde te picó la ortiga, tásqueslo (lo frotas) con eso, y pasa... suaviza mucho”⁶¹. Hay varias plantas que se utilizan contra el escozor que produce tocar las ortigas; Pepe⁶¹ se refería en concreto a los poledos. Otros nos indicaron la menta, la ortiga buena... en general parecen haberse usado varias plantas olorosas de la familia de las labiadas, que producen una cierta sensación de frescor en la piel.

Tres informantes, de la zona de Espinaréu, coincidieron de manera independiente en que allí se utilizan los sombreros (muchos no les dan nombre) para estos picores. Pa la ortigaúra, sólo frotando... o pa la mordedura de una formiga roxa¹¹⁷. Se trata al parecer de utilizar algo fresco; Amparo⁶⁸ decía que a ella le echaban tierra mojada. Estos son algunos remedios; ahora bien, al preguntar sobre este tema, la respuesta más común es “aguantase. Pasa ello sólo”²⁹.

Picaduras, sarna, tiña

Ovidio²⁶ recomienda, pa les picaúres de abeyes, untar aju machacáu, o un poco de orujo, y beberlo también (asegura que funciona).

Contra la sarna, se utilizaba azufre comprado en la farmacia^{50,72}. Misael¹¹⁹ recuerda que se utilizaba la corteza de cuernapuya, de manera parecida a la ya explicada receta contra las quemaduras: se quitaba la corteza externa y quedaba otra amarilla; esta se raspaba y se mezclaba con manteca, y lo untaban. Otro remedio original, que me dijo sólo una persona, es el uso de las hojas de les fabes de mayo, machacadas, contra la tiña⁶⁸.

Para el pelo

“El romero e muy buenu pa algunes coses (...) Pa que no te caiga el pelu, después que está el pelín limpiu, empapalu así con un algodón”¹²⁴. También me dijeron que era buena la ortiga⁸⁵, o la ortiga blanca⁷², pero se trata en ambos casos de un remedio sacado de libros o de la televisión, que no se llegó a aplicar por las informantes.

Un último consejo: el pelo se debe cortar en menguante^{115,138}, “el menguante e buenu para todo, hasta pa cortar el pelu. Yo si lo puedo cortar en menguante, no lo corto en creciente. Cuando lo corto en creciente sale... póneseme de punta, pa arriba, que no arregla uno con ello”¹¹⁵.



Foto 42. Romero.

Tabla 61. Dolencias de la piel II: Urticaria y picaduras, parásitos, pérdida de pelo

Nombre común	Nombre científico	Utilización	Citas	Informantes
Poledos, menta	Calamintha nepeta Mentha spp.	Urticaria	2	61, 117
Ortiga buena	Stachys officinalis Lamium maculatum Ballota nigra subsp. foetida	Urticaria	1	108
Sombreros	Umbilicus rupestris	Urticaria	3	32,117
Cuernapuya	Frangula alnus	Sarna	1	119
Fabes de mayo	Vicia faba	Tiña	1	68
Romeru	Rosmarinus officinalis	Pérdida de pelo	2	121,124

Roturas de huesos, torceduras, golpes

Para los huesos rotos, les machacaúres, les torcedures o esguinces, o para cuando se saca un jugu (luxación), hay en Piloña un remedio prácticamente único y muy eficaz a decir de todos, basado en la combinación de las raíces (estrictamente los rizomas) de dos plantas: el llantosil (*Osmunda regalis*) y la consuelda (*Polygonatum multiflorum*). Casi todas las personas en edad de jubilación las conocen, y muchos de los mayores de 30 oyeron hablar de ellas, aunque entre los más jóvenes el desconocimiento es absoluto (ver Capítulo VI).

El modo de aplicación más extendido es en cataplasma: se reúnen los rizomas de las dos plantas, “cuéceslu bien cocíu, y (lo mezclas con) jabón, y huevo batíu, haces una pasta y póneslo onde la rotura de la pierna”⁶⁰. También puede mezclarse con barro⁵⁸.



Foto 43. Llantosil (*Osmunda regalis*)

La mezcla se endurece al secar, y actúa como un escayola; por encima se vendaba, o incluso se entablillaba, como una vecina de Julia¹²⁴: puso dos banielles de una maniega rota a los laos, y atólos con cáñamo mojáu en clara de huevo; y prendió el huesu¹²⁴.

El llantosil “es medicinal de verdá, de verdá”¹²⁴; es una de los remedios vegetales más extendidos y reconocidos en Piloña. Al cocer ponse rojizo y como aceite¹¹⁷. Dicen que si lo cueces y echas a ese agua dos trozos de carne, quedan unidos: José Antonio¹¹⁷ me lo cuenta pero se muestra escéptico al respecto. Además de los cataplasmas, “Dábase a beber, el agua cocío dello. Pa machacones, y pa cosas”¹²⁴. Las mismas recetas se conocen en Asturias desde el siglo XVIII (Casal y Julián, 1988), y se citan aún en Picos de Europa (Lastra Menéndez, 2003) y Cantabria (Pardo de Santayana, 2003).

La consuelda hay que tener cuidado con ella porque es muy irritante: si se aplica directamente sobre la piel, en puru, saca calor, hay que tapalu con una venda¹⁵. Tiene que ser cocíu, si no, quema¹⁸.

Sólo otra planta merece mención como remedio para estos males: La estrella del mar, que crece en la campera de Sellón y sólo mencionaron los vecinos de L'Omeal se utilizaba también para este fin, pa mancaúres, tipo al llantosil y la consuelda¹¹⁷.

Tabla 62. Huesos, torceduras, golpes

Nombre común	Nombre científico	Utilización	Nº Cítas	Informantes	Bibliografía
Llantosil	<i>Osmunda regalis</i>	Roturas	10	7,29,58,59,60,79,104, 117,124	Lastra, 2003
Consuelda	<i>Polygonatum multiflorum</i>	Roturas	9	15,18,25,29,58,59,60, 117,149	
Estrella del mar	<i>Plantago coronopus</i>	Roturas	1	117	

Afecciones respiratorias

Catarros

El catarro es la típica dolencia frecuente y leve, que se trata fácilmente en casa con algún cocimiento o fervincho. Para las gripes se acudía a las mismas plantas.

Uno de los remedios más extendidos es el cocimiento de flores de benitu, xabugu o saúcu, recogidas a poder ser la mañana de San Juan, lo cual dota a la planta de un cierto carácter bendito (ver 8.1. Plantas protectoras). Se toman en cocimiento, a veces con azúcar requemáu, o hervidas con leche^{24,25,121}. Haces un requemáu de azúcar, y echas la flor que requeme con l'azúcar, y luego leche y un buen chorro de coñá, y sudes como una riega². También se aplican cataplasmes de la flor cocida sobre el pecho o la garganta^{24,59}.

El otro remedio más común para el catarro es el oriéganu, que mucha gente recoge o cultiva especialmente para este uso a pesar de no ser tan frecuente como el benitu. Se prepara de la misma manera, ferviu en leche en muchos casos^{34,50,68,120,137}, o con un requemáu^{46,72,115}. De la misma manera se utilizan los poleos y el té de monte.

“Malvas te doy por remediú, con malvas has de sanar, y si no sanas con malvas, mal vas en tu enfermedá”²³. La flor de malva es frecuente en los praos y se escoge de entre la herba para hacer fervinchos, o cataplasmes con flor de saúcu²⁴. Otra florina frecuente en el entorno de los pueblos es la violeta, utilizada muy específicamente para los catarros. Menos dulce es la infusión de celedonia, que algunos toman también para esta dolencia.

En época de catarros, sobre todo si alguien de la casa cogió uno, es costumbre desinfectar el aire de la casa con un agradable olor a ocalitu. Se cogen varias hojas, o frutos, y se ponen encima de la chapa en una lata con algo de agua. La cocina, siempre caliente en estos meses, va esparciendo por la casa los vahos de esta planta. Se pueden tomar los vahos respirando con la boca abierta por encima de la pots¹²⁴. Hay quien toma también ocalitu en infusión^{18,39}, pero es muy poco frecuente.

Un último apunte sobre el lique (*Cetraria islandica*), una planta que hace tiempo perdió su vigencia, pero que fue recogida en el monte por los abuelos de los actuales paisanos, y se vendía a buen precio. Junceda Avello (1987) comenta que se buscaba como medicina contra la tuberculosis. El lique, que Ovidiu²⁶ aún tiene en casa, ye muy guenísimu pal catarru, ye muy desinfectantec cocían dos puñaos de lique entre agua²⁶. La xanzaina, una planta que crece también en el monte y cuyo uso se ha perdido ya casi por completo, parece que también se utilizó para el catarro.

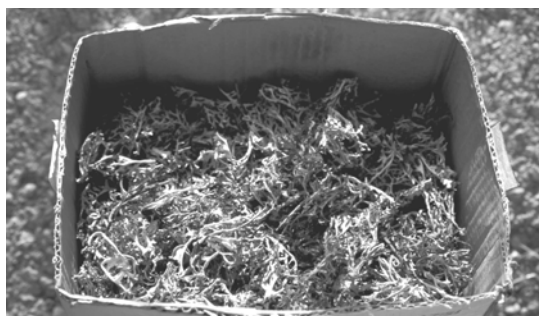


Foto 44. Lique (*Cetraria islandica*)

Otras dolencias respiratorias

En general, se usan las mismas especies que se utilizan para otros malestares relacionados. Se incorporan además algunas otras plantas, como el cenoyu, que viene muy bien para la ronquera.

La celedonia, que muchos farmacéuticos recomiendan evitar por vía interna debido a su toxicidad (Font Quer, 1988), curó a bastantes personas de pulmonías, según no pocos testimonios: pal pulmón ye muy buenísimo. Una taza lo primero por la mañana⁷², se toma nueve días y luego se descansan otros nueve¹⁵⁵. Hay testimonios similares en el occidente de Asturias (García Vázquez *et al.*, 1993), y en Picos de Europa (Lastra Menéndez, 2003).

Tabla 63. Afecciones respiratorias

Nombre común	Nombre científico	Utilización	Nº Citas	Informantes	Bibliografía
Flor de saúcu, benitu, xabugu	<i>Sambucus nigra</i>	Catarro	20	1,5,16,17,24,25,33,48,55,59,68,72,42,98,101,112,121	Junceda Avello, 1987
Oriéganu	<i>Origanum vulgare</i>	Ronquera	3	98,101	
		Catarro	18	5,15,34,50,68,72,85,95,102,115,117,120,124,132,137,138,146	Junceda Avello, 1987; Lastra, 2003
Malva	<i>Malva sylvestris</i>	Catarro	11	2,24,48,55,61,68,72,115,124,141	Lastra, 2003
		Garganta	3	6,7,141	
Poléos	<i>Mentha pulegium</i>	Catarro	8	25,26,44,46,61,117,120,121	Lastra, 2003
	<i>Mentha</i> spp.				
Ocalitu	<i>Eucalyptus globulus</i>	Catarro	9	18,64,68,71,108,124	Ortiz, 2002
Violeta	<i>Viola alba</i> , <i>V. riviniana</i> , <i>Viola</i> spp.	Catarro	5	42,60,61,146,150	
		Ronquera	1	115	
Té de monte	<i>Sideritis hyssopifolia</i>	Catarro	5	29,30,115,124,132	Lastra, 2003
Lique	<i>Cetraria islandica</i>	Catarro	2	26,117	
Xanzaina	<i>Gentiana lutea</i>	Catarro, garganta	2	26,120	Lastra, 2003
Celedonia	<i>Chelidonium majus</i>	Catarro	4	26,72,120	
		Pulmonía	8	42,72,78,102,112,115,137,155	
Cenoyu	<i>Foeniculum vulgare</i>	Ronquera	3	6,55,78	



Foto 45 (izquierda). Flor de saúcu colgada a secar.

Foto 46 (arriba). Celedonia.

Afecciones digestivas

Digestivos

“Antes, la despensa de los pobres eran les castañes, que duraben hasta el mes de mayu, pero son muy fuertes, y duel muchu la barriga”¹²⁴.

Para las digestiones difíciles, y el dolor de barriga, lo más común es tomar una manzanilla, pero la que da el monte (*Chamaemelum nobile*), que agüele muy rico, no como lo de la botica que ye azafrán, no sirve más que pa teñir⁵. Ir a manzanilla, como veremos (apartado 6.6.), era una de las actividades que marcaban el tiempo de verano. Se toma también en las sobremesas, como digestivo general, igual que la luisa, una planta cultivada de olor a limón muy fresco, y de muy buen sabor.

Dolor de barriga

La centaurea (*Centaureum erythraea*), que crece por los práos, es muy buena “pal dolor de barriga, el estómago dormido... cuando estás empacháo; pero sabe muy mal... yo prefiero aguantar el dolor de barriga”⁵⁵. Es una medicina realmente eficaz, según todos los comentarios, dicín que no admitía azúcar, de lo amarga que era. Otros remedios para el dolor de barriga, menos citados, son el perico o flor de pericón (que algunos llaman centaurea), la arruda, que también tiene sabor fuerte, y el apiu, que se utilizaba sobre todo para los niños y los bebés. El té de monte (*Sideritis hyssopifolia*) también venía bien en estos casos.

Para les úlceras de estómago, se utilizaba la celedonia, con la misma receta que para el pulmón: cocida, o el zumo de la planta a cucharadas, durante un periodo corto de tiempo (normalmente nueve días). “Antiguamente, quien tenía úlcera de estómago, tomaba... esturníalo (exprimía), esto (...) que dé líquido. Y tómake puru, por la mañana, quince días en ayunes. Una cucharaina por la mañana”⁵⁰.

Y pa la gana de comer había un remedio incuestionable: recogían raíz de xanzaina, poníase a curar, y cuando alguno comía poco, forgaben unes virutines, lo echaban en un vaso a remojar y lo tomaban por la mañana¹²⁰.

Laxantes, pa la congestión

Toda buena farmacopea tiene remedios para la congestión o indigestión de las personas y del ganado; para facilitar hacer de cuerpo, o de vientre. En Piloña las personas normalmente tomaban manzanilla como alivio suave.

Hay otra planta mucho más fuerte, utilizada para los animales y algunas veces también para las personas, que provoca fuertes diarreas: tres o cuatro hojines fervies, se pone uno que suelta de tou¹⁰⁴. Es la tiraña, de todos conocida, más por las bromas gastadas con ella que por su virtud curativa: “Echándolo a serenar, tantas noches como lo tengas a serenar, tantos días que dura la cagalera”¹²⁴.

Cuentan de un mozu de Ligüeria que era de lo más presumido, que le untaron con tiraña la taza en la que bebía la leche, y anduvo que no podía ponerse los pantalones¹¹⁷. Eso mismo hicieron con la lechera de un tal Marcelinu a quien tenían

mucha rabia, como consecuencia de lo cual estuvo con descomposición toda la familia⁷. O a aquel otro, que pagaron a su padre para echar tiraña en la leche, y poder reírse de él en el camión en que bajaban todos de trabajar cortando madera, y que el conductor, claro, no quiso parar⁸⁸.

Una de las más sonadas fue la atribuída al Rapazón de Tixedal, aunque la anécdota está muy extendida por la zona Cantábrica (Pardo de Santayana, 2003). Cuentan que tenía el hombre fama de buen segador. Algunos decidieron retarle a una apuesta para ver quién segaba mejor y más rápido un campo, práctica habitual entre segadores. “y ¿cómo-y ganaremos la apuesta al Rapazón, y cómo no-y ganaremos? y qué se yo, y dijo uno -calla, que ya sé yo una cosa. Hay que echa-y tiraña - (...) dio-y la cagalera al hombre, y, pa segar... el probe, de momento empezó a bajar los pantalones y hacía toes les necesidaes, volvía a echar pa arriba. Pero vió que no... se daba abastu, quitó los pantalones, quitó los calzoncillos, y segó en camiseta, y ganó-yos la apuesta, segando y cagando. Con aquella descomposición”¹²⁴.

En Picos de Europa este tipo de anécdotas también son frecuentes; allí incluso se añadió a la sopa de varios banquetes de bodas, con nefastas consecuencias (Lastra Menéndez, 2003).

Astringentes, pa la descomposición

En caso de descomposición, ya sea por las bromas de los vecinos o por causas accidentales, hay también varios remedios. La flor de cotoya (*Ulex*), muy abundante por cierto, es al parecer muy efectiva en estos casos, y se utiliza también para el ganado. Otro remedio casero es el té de peña con limón.

Lombrices intestinales

A los guañes, cuando estaben llombrigáos⁶⁹, apiu montés, machacándolo y tomando unes gotines, o hirviéndolo.

Dolor de muelas

Cuando dolín les muelas, se hacía una pasta con malva o benitu cocido y se ponía un poco caliente en cataplasmes sobre la cara. Este es el más consistente de los remedios, aunque se citan otros muchos, como cataplasmes con una piel de cebolla¹²⁴ o colocar un trozo de patata sobre la muela⁶⁴. Pancho³⁵ recuerda, lejanamente, que “había una recimal, que echaba unes boliches coloraes, que le llamaban cereza de perru. Untaban por fuera lo que es la muela, y yera buenu pa eso, yo tengo oístolo, no lo tengo visto ni probáu”³⁵. Probablemente se tratara de *Tamus communis*, que otro informante nombró con ese mismo nombre. Junceda Avello (1987) habla de una costumbre similar en Gijón, con un planta que no identifica llamada “racimo de culebra” que da frutos rojos llamados “boles de culebra”, que se recogen en las sebes rurales.

A falta de remedios enérgicos, está también la solución que recuerda el Rollu²⁹: antes, si decías -“duelme les muelas” - “pues friega la cara con ortigues”-. Duel más lo ortigáu que les muelas²⁹, explica.

Tabla64. Afecciones digestivas

Nombre común	Nombre científico	Utilización	Nº Citas	Informantes	Bibliografía
Manzanilla	<i>Chamaemelum nobile</i>	Digestivo, dolor de barriga	13	5,30,35,50,55,58,95,102,117,120,	Junceda Avello, 1987; Lastra, 2003
		Laxante	2	121,141	
				29,64	
Centaura	<i>Centaurium erythraea</i>	Dolor de barriga	11	8,16,25,55,58,60,69,95,112,117,121	
Luisa	<i>Aloysia citrodora</i>	Digestivo, dolor de barriga	9	57,64,65,98,102,112,137,148	Junceda Avello, 1987
Celedonia	<i>Chelidonium majus</i>	Úlceras de estómago	9	50,54,60,68,70,72,85,155	Junceda Avello, 1987; Lastra, 2003
Perico, centaura	<i>Hypericum perforatum</i>	Dolor de barriga	4	16,138,143,150	
Arruda	<i>Ruta chalepensis</i>	Dolor de barriga	4	72,117,124	Lastra, 2003
Apiu	<i>Apium graveolens</i>	Dolor de barriga	3	53,121,142	
		Lombrices	4	7,72,146	Junceda Avello, 1987
Té de monte	<i>Sideritis hyssopifolia</i>	Digestivo	2	69,149	Lastra, 2003
		Astringente	2	102,141	Junceda Avello, 1987
Xanzaina	<i>Gentiana lutea</i>	Aperitivo	5	25,72,115,120	Lastra, 2003
Tiraña	<i>Pinguicula grandiflora</i>	Laxante	13	6,7,9,53,60,63,104,106,112,124,146	Lastra, 2003
Cotoya	<i>Ulex europaeus</i>	Astringente	4	72,87,104,117	Ortiz, 2002
Limón	<i>Citrus limon</i>	Astringente	2	102,141	Junceda Avello, 1987
Xabugu, benitu	<i>Sambucus nigra</i>	Dolor de muelas	3	30,138	Junceda Avello, 1987
Malva	<i>Malva sylvestris</i>	Dolor de muelas	2	25,132	

Afecciones circulatorias

Varias plantas se utilizaban en Piloña para las afecciones circulatorias de algún tipo. Se trata de afecciones difusas, sin una sintomatología clara, y difíciles de agrupar.

En general, se recomienda tomar plantas para depurar la sangre en primavera^{72,137,155}. Cuando el cambiu la sangre: ye cuando se necesita, cuando se cría la sangre¹³⁷. Se dice que estas plantas adelgazan la sangre; uno de los síntomas es tener la sangre gorda²⁹, espesa. Además se utilizan cuando aparecen síntomas en la piel: Si tienes la sangre que no está bien, algún grano, alguna mancha...^{61,104}.

Modernamente se habla de manera habitual de la tensión alta, diagnosticada por los médicos a muchas personas mayores de Piloña. Varios informantes (12) han aportado consejos “para la tensión”, y sin embargo el consenso sobre las plantas a utilizar ha sido mínimo en comparación con otros remedios medicinales: se recomiendan 13 plantas diferentes. Parece que cada persona ha optado por uno o varios remedios diferentes. Nos encontramos quizá ante un caso de innovación en la medicina popular de Piloña, influida sin duda por los consejos de médicos y herbolarios. Quizá con el tiempo una o varias de estas plantas se generalizarán por el territorio por probarse su efectividad.

Por estas razones, resultará más claro para este tema ordenar los resultados por plantas:

- Zarzaparrilla o zaparrilla: Pa la depuración de la sangre, tómake el agua por ahí por marzo^{61,26,137}. Se utiliza la raíz, que es blanca, y está muy enterrada⁶. Lávase bien, cuécese, da un agua muy coloráu¹³⁷. Se toma en ayunas^{60,104}. Ye dulce¹⁰⁴.

- Centaura: Más conocida por sus propiedades digestivas, hay quien la usa para la circulación: adelgaza la sangre²⁹. “Dicen que también ye bueno pa la tensión. Que baja la tensión”⁶⁰.
- Espinera: Pa bajar la tensión, flor de espinu blancu con una hojas de abedul, una taza en ayunes y otra a la noche¹⁴¹. Esta aplicación de la espinera parece ser una nueva incorporación a la farmacopea local, pues otra informante dijo haberlo visto en “La botica de la abuela”, y el término “espinu blancu” no parece local (ver Capítulo IV. Fitonimia). La recomiendan también en el puesto de hierbas medicinales de Infiesto.
- Rau de raposu: Se cuece para la circulación; Rogelio⁵⁸ asegura que ya lo hacían los antiguos. Dos miembros de la misma familia decían que sirve para bajar la tensión.
- Arfueyu: Pa la tensión⁶⁹. Coinciden dos personas; también lo recomiendan en el puesto de hierbas del mercáu de Infiesto.
- Ortiga: Aluden a la utilización de la raíz de ortiga para las afecciones circulatorias tres personas; dos de ellas especifican que la información es bibliográfica, y la otra la recomienda para “la presión arterial y la circulación”¹⁴⁶.
- Otras especies fueron citadas por una sola persona para bajar la tensión: perejil⁷¹, los frutos de la cafresna (*Sorbus aucuparia*)⁸⁸, la hojas de abedul (*Betula alba*)¹⁴¹, el agua de cocer cebolla¹⁹, *Galium aparine*¹³⁷, frutos de fresnu (*Fraxinus excelsior*)¹³⁷...

Tabla 65. Afecciones circulatorias

Nombre común	Nombre científico	Utilización	Nº Citas	Informantes	Bibliografía
Zarzaparrilla	<i>Smilax aspera</i>	Depurativo	5	26,61,72,104,137	Junceda Avello, 1987
		Circulación	1	6	
		Tensión	1	88	
Centaura	<i>Centaurea erythraea</i>	Depurativo	2	29,155	
		Tensión	1	60	
Espinera	<i>Crataegus monogyna</i>	Tensión	2	72,141	Junceda Avello, 1987;
		Corazón	1	25	Lastra, 2003
Rau de raposu	<i>Equisetum</i> spp.	Circulación	2	58,72	
		Tensión	1	68,69	
Arfueyu	<i>Viscum album</i>	Tensión	2	17,69	
Ortiga	<i>Urtica dioica</i>	Circulación	2	72,146	Junceda Avello, 1987
		Tensión	2	23,146	

Afecciones urinarias

El rau de raposu había gente que lo tomaba pa cosa de la orina¹¹⁷. También dicín que era bueno pa eso la barba de maíz⁶⁹. Otro remedio era el xabugu, “pa mexar”⁵³. Jose Antonio¹¹⁷ cree recordar que era para eso que usaban la barba de la cotoya, que muy poca gente conoce ya. Otros mencionan los rabos de les cereces⁶⁹, la raíz de ortiga⁷², o el perejil⁵; estos últimos podrían ser remedios introducidos recientemente a partir de libros.

Se apuntaron varios remedios contra los problemas de riñón y los cálculos renales, todos ellos explícitamente bibliográficos. Y es que, como me dijo Pancho³⁵: “Pa la orina... aquello no había remedio. El que padecía de la orina moría rabiáu como un perru”³⁵.

Un último apunte curioso: Pa los críos que se meaben, o que nacín con una hernie, se-yos daba el sebo de los corderos, derretíslo y dabaslo en café o en chocolate... dicín que endurecía la vejiga⁶⁴.

Tabla66. Afecciones urinarias

Nombre común	Nombre científico	Utilización	Nº Citas	Informantes	Bibliografía
Barba de maíz	<i>Zea mays</i>	Diurético	4	62,92,102,146	Junceda Avello, 1987; Lastra, 2003
Rau de raposu	<i>Equisetum</i> spp.	Diurético	3	117,119,155	Lastra, 2003
Xabugu	<i>Sambucus nigra</i>	Diurético	2	53	
Barba de la cotoya	<i>Cuscuta epithymum</i>	Diurético (duda)	1	117	

Foto 47. Rau de raposu (*Equisetum telmateia*). Fotografía de F. Lara.



Reúma y dolores articulares

Los dolores reumáticos y la artrosis aquejan a muchas personas mayores. En Piloña se utilizan varios remedios naturales para paliar el dolor.

El más extendido se basa en una planta que no crece naturalmente en Piloña, pero que es muy frecuente en huertos y jardines: el romeru. Échase en un frascu de alcohol, esmigajáu, hay que mazalu. Esi alcohol ye bárbaru¹⁴¹. Se frota sobre la zona dolorosa; luego pones trapinos calientes, y pasa el dolor. Lo más frecuente es preparar este alcohol romeru, a veces con vino; algunas personas aplican romeru en cataplasmes¹²⁴.

Otra planta muy utilizada contra el reúma es la carquexa, que se encuentra en los puertos de montaña y es muy conocido en las parroquias de Tozu y Sellón, pero que nadie ha mencionado fuera de ellas. Iban a recogerlo a zonas de Casu o más allá, fuera de los límites de Piloña, y la guardaban en seco. Hervíase, una cañina en como dos vasos de agua, hervir un ratín, y luego tomábase con un pocu azúcar, aunque no hace mucha falta “tién mu buen tomar, esto”²⁶. Otra posibilidad es utilizarla en cataplasmes¹²¹. Contra el reúma fueron famosos los “baños de carquexa”, que describe Junceda Avello (1987:211). Algunos piloñeses habían oído hablar de ellos, pero no los habían practicado. Se trata de una planta muy popular en Galicia y Portugal (Blanco Castro, 1995), pero poco apreciada en el sur de Cantabria, donde se usa para los cerdos (Pardo de Santayana, 2003).

Más desagradable es sin duda el remedio a base de ortiga: ye buenu frotate bien con ortigues, que ronches bien; como saca calor no lo sientes (el reúma), isientes les ronches de les ortigues!⁵⁰.

Contra la artrosis, Luz⁵⁷ preparaba un licor de llantosil macerando las bases de las hojas en vino blanco, idéntico al citado en Picos de Europa (Lastra Menéndez, 2003). Se utilizaron también cocimientos de xabugu, zarzaparrilla, o rau de raposu (esto último parece sacado de libros). Un remedio que parece ser bastante antiguo, además de curioso, contaba Pancho³⁵, que goza de extraordinaria memoria: “los antiguos, yo tengo oído a mi madre, que curaban leña de acebu, y luego lo ponían al fuego, y se ponían del láu que tenían reúma, para calentar aquellu”³⁵.

Tabla 67. Reúma

Nombre común	Nombre científico	Utilización	Nº Citas	Informantes	Bibliografía
Romeru	<i>Rosmarinus officinalis</i>	Reúma	5	15,72,98,124,141	Junceda Avello, 1987
Carquexa	<i>Pterospartum tridentatum</i> subsp. <i>cantabricum</i>	Reúma	5	7,26,115,117,121	
Ortiga	<i>Urtica dioica</i>	Reúma	5	50,70,101,146,150	Junceda Avello, 1987; Lastra, 2003
Xabugu	<i>Sambucus nigra</i>	Reúma	3	121,137	Junceda Avello, 1987
Zarzaparrilla	<i>Smilax aspera</i>	Reúma	2	7,115	
Llantasil	<i>Osmunda regalis</i>	Reúma	2	57,69	Lastra, 2003
Rau de raposu	<i>Equisetum</i> spp.	Reúma	2	60,68	Lastra, 2003
Acebu	<i>Ilex aquifolium</i>	Reúma	1	35	

Afecciones nerviosas

Como tranquilizante, o contra el insomnio, los piloñeses recurren en buena lógica a los tilares que crecen por todo el concejo. Infusiones o cocimientos de tila, sobre todo, a los que a veces se añade luisa o manzanilla. Como excitante, tal como se explicaba el capítulo de alimentación, se toma café de forma generalizada.

Los diferentes remedios para el dolor de cabeza son un tema más controvertido. Recogimos casi tantas recetas distintas como informantes hablaron de ello: tila, tomillu, barremal, luisa, centauro, benitu o xabugu... Este último se utiliza especialmente cuando hay fiebre. Dice Laudelina, además, que para la fiebre se machaca apiu y se pone debajo de la axila; curiosamente, el remedio sólo vale para los hombres¹¹⁵.

Tabla 68. Afecciones nerviosas

Nombre común	Nombre científico	Utilización	Nº Citas	Informantes	Bibliografía
Tila	<i>Tilia cordata</i> , <i>T. platyphyllos</i>	Nervios	12	20,23,30,69,72,102,112, 115,117,120,124	Ortiz, 2002; Lastra, 2003
Luisa	<i>Aloysia citrodora</i>	Dolores	3	72,115,124	
		Nervios	2	16,57	
		Dolor de cabeza	1	15	
Manzanilla	<i>Chamaemelum nobile</i>	Nervios	1	102	
		Dolores (analgésico)	1	115	
Centauro	<i>Centaureum erythraea</i>	Dolores (analgésico)	2	25,115	
Tomillu	<i>Thymus praecox</i>	Dolor de cabeza	1	117	
Barremal	<i>Verbena officinalis</i>	Dolor de cabeza	1	17	
Benitu,	<i>Sambucus nigra</i>	Dolor de cabeza	1		
xabugu		Fiebre	2	2	
Apiu	<i>Apium graveolens</i>	Fiebre	1	115	Junceda Avello, 1987

Ojos y oídos

Para las infecciones o irritaciones de los ojos, recomiendan lavarlos con manzanilla o con saúcu. El *Aloë arborescens*, que se utiliza para las heridas, vale además para los ojos, echando el zumo exprimido de la hoja por encima de los párpados.

Para el dolor de oídos había poco remedio. Mari Luz⁶⁴ y David⁶² recuerdan este: “el salváu (de maíz o trigo) usábenlo pa cuando tenías dolor de oídos. Esu dentro una saquina, y calentalu en la chapa, y ponelo. Como aguantaba mucho el calor...”⁶⁴.

Tabla 69. Ojos y oídos

Nombre común	Nombre científico	Utilización	Nº Citas	Informantes	Bibliografía
Manzanilla	<i>Chamaemelum nobile</i>	Ojos	3	7,72,121	García azquez, 1993; Junceda Avello, 1987
Benitu, saúcu	<i>Sambucus nigra</i>	Ojos	3		Junceda Avello, 1987
	<i>Aloë arborescens</i>	Ojos	1		
Salváu	<i>Zea mays</i>	Oídos	1	62,64	

Dolencias femeninas

Para la indisposición propia de las mujeres durante la menstruación, cuando tienen el asunto y tienen dolores, o “cuando a lo mejor no tienes la regla, y no te baja, y tás muy incómoda”, se toman en infusión varias plantas, sobre todo el agua de arruda⁶⁴: “cuando estás indispuesta y tas mal, te duel muchu la barriga, tomes una tacina de ruda, isabe más mal que el demonio, y huele peor!”¹¹⁵. Ya lo dice el refrán: “Si la viudita supiera dónde se esconde la ruda, saldría de noche a buscarla aunque fuera con la luna”¹⁵⁵; el refrán podría aludir también a sus virtudes abortivas.

Se utiliza de igual manera para el dolor menstrual la nielta (*Calamintha nepeta*) “Si supieran les mueres lo bueno que ye la nielta pastiaríanla en el prau como les vaques la yerba”⁸. Esta planta no es muy conocida para este fin en fitoterapia (Font Quer, 1988; Lastra & Bachiller, 1997), sin embargo es muy popular en Piloña, y también en El Caurel (Blanco Castro, 1996). Junceda Avello (1987) la cita, pero considera que es lo mismo que el oriéganu.

La tercera más común es la luisa. En Caperea nos dijeron que también tomaban artamisa.

Estas mismas plantas sirven para ayudar en el momento del parto, o justo después. La nielta, según Lidia⁵⁵, “tomabes eso y fu!, quería salir el rapacín antes de tiempu”⁵⁵. Una paisana me contó incluso que justo después de nacer ella su madre quedó con dolor de barriga, dieron-y ruda, y entonces nació su hermanu gemelu. Tradicionalmente se daba a las mujeres después del parto un cocimiento de arruda mezclado con manteca^{138,141}. Además se desinfectaba a la mujer con cocimiento de hojas de nogal, sobre todo si había que dar puntos¹⁴³.

Una última aplicación de la ruda en este campo, la más controvertida y de la que pocos dan explicaciones (casi nadie dice recordar cómo se aplicaba) es para provocar el aborto. Machacaban perejil y hervían esa arruda y esi perejil y tomábeslo qué sé yo cuánto tiempo⁶⁴ (hay quien dice 9 días en ayunas⁷⁷); luego metín los pies en agua hirviendo con sal y vinagre, y veníate la regla otra vez. Funcionaba cuando tenís pocos días de falta. Pero hay críos que salieron tontos que se dice que fue por eso⁶⁴.

Tabla 70. Dolencias femeninas

Nombre común	Nombre científico	Utilización	Nº Citas	Informantes	Bibliografía
Arruda	<i>Ruta chalepensis</i>	Dolor menstrual	14	6,15,17,64,72,88,115, 117,124,137,141	Junceda Avello, 1987
		Parto	7	6,138,141,143	
		Aborto	7	8,16,64,76,77,117	
Nielta	<i>Calamintha nepeta</i>	Dolor menstrual	4	8,11,55,72	
		Parto	1	55	
Luisa	<i>Aloysia citrodora</i>	Dolor menstrual	4	48,55,155	
Artamisa	<i>Tanacetum parthenium</i>	Dolor menstrual	1	6,8	
Nogal	<i>Juglans regia</i>	Parto (desinfectante)	2	143	
Perejil	<i>Petroselinum crispum</i>	Aborto	3	64,106	

Bebés

“Cuando lloren de chiquitines, que se encogen y les duel la barriga, y to eso, aquí cogín unes hojes deses, cocoeles, y a lo mejor unes gotes en el biberón, o poner una cucharilla y dale”⁵⁵. Había varias plantas que se utilizaban de esta manera.

Los anisinos podían comprarse en la farmacia (en cuyo caso serían semillas de *Pimpinella anisum*) o recogerse, tratándose entonces del cenoyu (*Foeniculum vulgare*), que crece en los alrededores de las casas y a veces se cultiva.

Sobre el apiu hay un refrán: “Tienes el neñu muertu y el apiu en huertu”¹²⁴, que indica la bondad de la planta. El refrán recrimina a la mujer por no atender debidamente a su neñu aun teniendo el apiu tan cerca. De todos modos, este mismo refrán se dice también para el hombre, de lo que se puede deducir que el apiu es bueno, en general. A los bebés se les daba apiu cocido, templadín, añadiendo a veces una motina de manzanilla, anisinos y peonía¹²⁴.

La peonía (*Valeriana tuberosa*), que no tiene nada que ver con la planta ornamental del mismo nombre, sino que es del grupo de las valerianas y como ellas de propiedades sedantes, se cultivaba en muchas casas para el cuidado de los bebés. Se podía dar cocido, como ya se ha explicado, o también “hacíase en jarabe. Cocíase muchu, muchu, y echábase-y azúcar que se quedara un poquitín gordo, y dabas-y una cucharadina de ello cuando -y dolía la barriguca”¹¹⁵. El uso de esta planta no se ha encontrado en los estudios de zonas cercanas (Blanco Castro, 1996; Lastra Menéndez, 2003; García Vazquez *et al.*, 1993; Pardo de Santayana, 2003). Junceda Avello (1987) la cita para la alferecía, pero no identifica la especie.

La alferecía, que Fernández García (1995) describe como “una enfermedad infantil imprecisa, cuyo síntoma principal eran las convulsiones”, se trataba de manera muy parecida a cualquier otro malestar, con peonía o anisinos. Antón⁶⁹ me contó un remedio sorprendente: Las mujeres fumaban (las viejas, aclara, porque las jóvenes no se atrevían), porque decían que para la alferecía de los guaños era bueno echa-yos el humo⁶⁹.

También se menciona, aunque raramente, la hernia, mal muy temido que en Asturias se trataba a menudo mediante sortilegios sobrenaturales (Fernández García, 1995, Junceda Avello, 1987). Pancho³⁵ me contó que fajaban a los guaños, Mari Luz⁶⁴ que les daban sebo de cordero derretido con café o chocolate. Contra la tos ferina se daba carquexa a los guaños¹²⁰.

Tabla 71. Bebés

Nombre común	Nombre científico	Utilización	Nº Citas	Informantes	Bibliografía
Anisinos:	<i>Foeniculum vulgare</i>	Lloran, dolor de barriga	7	64,68,72,85,124,139,146	
fenoyu		Alferecía	1	19	
Peonía	<i>Valeriana tuberosa</i>	Lloran, dolor de barriga	6	55,72,85,115,126,146	Junceda Avello, 1987
		Alferecía	3	8,72,155	
Apiu	<i>Apium graveolens</i>	Lloran, dolor de barriga	3	102,124	Lastra, 2003
Manzanilla	<i>Chamaemelum nobile</i>	Lloran, dolor de barriga	2	64,124	
Carquexa	<i>Pterospartum tridentatum</i> subsp. <i>cantabricum</i>	Tos ferina	1	120	

6.5. Veterinaria: Tratamientos por afecciones

Veterinaria. Aparato reproductor

En la Asturias actual, y ya desde hace varias generaciones, los animales que se mantienen son en su mayoría hembras, fundamentalmente para que críen y den leche. La “higiene femenina” es por tanto un capítulo básico de los cuidados de los animales, tanto que resulta el más mencionado en las entrevistas.

Cuando una vaca está en celo, sale al toru y no queda preñada se dice que está torera²⁶, o torida. La explicación que se da al fenómeno es que la matriz está infestada, o sucia; el remedio más reputado para esta dolencia era la arruda, pa que limpiaren¹³⁷, pa serenar la matriz⁵⁸, pa desinfestar. Ye purgante pa la matriz²⁹. De modo que cuando una vaca se echaba al toru¹⁵⁵, pa que-y cogiera³⁵, daben-y botelles de cocimiento a beber antes y después de montarla^{88,155}, o regaciones (lavados vaginales)^{106,143}, o incluso metían ramos frescos de arruda en natura⁵⁹. Para casos rebeldes, se daba a beber agua de arruda durante 9 días seguidos, una botella al día. Se descansaba 9 días, y si aún no se había solucionado el problema se repetitía la operación^{26,29,138}. Esta receta también se aplicaba pal mal partu^{29,53}. Hay quien sigue usando la arruda, aunque ya deben ser pocos; la mayoría acude al veterinario.

Otro remedio posible para una infección de matriz es el cocimiento de hojas de nogal: cocís la corteza y la rama, y lavabes les vaques, pa desinfectar, cuando no quedaben preñaes⁸⁸.

Sin duda, la arruda es la planta más apreciada para solucionar los problemas de mal parto de los animales, cuando abortaben, esmadrábanse en el partu, o quedaban con un trabajo de cólicos⁶⁰ tras el parto. Después, de seguíu echen la libradura (placenta), y luego a los 9-12 días echen el pospartu⁸⁸ o sobrepartu¹¹⁷, que es como si tuvieran un celu, muy cortu y floju⁸⁸. Cuando no libraben, o retenían la purgación, pa purga-yos, se daba una botella de ruda a beber, o más raramente en regaciones⁶⁹, o se mete un puñáu en la boca⁶⁰.

Otras curas son mucho menos frecuentes: Antón⁶⁹ recomendaba mezclar la arruda con flor de malva y hojas de nogal, para estos casos; Laudelina¹¹⁵ recuerda que se utilizaba flor de saúcu; “la arruda dicen que se va mucho la leche con ello, por eso no lo quieren dar, pero tién un calmante... pa les vaques y pa les mueres”¹¹⁵. José Antonio¹¹⁷ recuerda, que cuando una vaca no libraba, se cocía arfueyu y se-y daba un litru. Servía el arfueyu que crecía sobre ablanu, los otros no¹¹⁷. Esta fe en el “Visco corylino” y su aplicación para partos de animales en Asturias la recoge ya Gaspar Casal (Casal y Julián, 1988), que en el siglo XVIII ya previene lo que él llama “embustes” que cuentan sobre los vegetales que “se encuentran con dificultad, porque como no es fácil la averiguación, corren seguros mucho tiempo”. Muy seguro ha corrido el que nos ocupa, aún citado actualmente también en Picos de Europa (Lastra Menéndez, 2003).

Las mamitis son otra dolencia relacionada con el aparato reproductor que preocupaba mucho a los ganaderos, sobre todo en el ganado de leche. Varios son los remedios

que se han citado a lo largo de las entrevistas: lavar las ubres con jabón, cocer malva con agua y pasar un trapo impregnado en el cocimiento por la zona inflamada¹¹⁷, o poner la pota ferveiendo con malva bajo de la ubre, pa que ablande⁵⁴. También sirven, según Laudelina, los cataplasmes con flor de saúcu¹¹⁵. El más pintoresco es el procedimiento que explica José Antonio: cuando las caballerías tenín infecciones (el muermu), o pa una mamitis malo, cortábase pitona en trocinos (de 1cm), pasábén-yos una mecha, lo requemaban, lo ponían sobre la zona infectada y atraía el pus¹¹⁷. Este tipo de tratamiento de las infecciones debe ser antiguo y arraigado, ya que se cita también en Cantabria, e incluso en otros países europeos (Pardo de Santayana, com.pers.).

Tabla 72. Veterinaria. Aparato reproductor

Nombre común	Nombre científico	Utilización	Nº Citas	Informantes	Bibliografía
Arruda, ruda	<i>Ruta chalepensis</i>	Para que quede preñada	12	26,29,35,58,59,69,88, 106,137,138,143,155	Lastra, 2003
		Parto	12	8,18,25,26,53,55,69,88, 112,115,120	
Nogal	<i>Juglans regia</i>	Para que quede preñada	2	88	
		Parto	1	69	
Malva	<i>Malva sylvestris</i>	Parto	1	69	Lastra, 2003
		Mamitis	2	54,117	
Flor de saúcu	<i>Sambucus nigra</i>	Parto	1	115	
		Mamitis	1	115	
Arfueyu	<i>Viscum album</i>	Parto	1	117	Lastra, 2003
Pitona	<i>Helleborus foetidus</i> , <i>H. viridis</i>	Mamitis	1	117	

Veterinaria. Aparato digestivo

Las indigestiones del ganado eran un mal frecuente y bastante temido: “los empachos son de cuidáu, muchos bueyes se mos murieron empacháos”²⁶. Cuidar la alimentación era la primera precaución necesaria para evitar estos males. Los ganaderos observan con cuidado lo que comen los animales, y son frecuentes los consejos en este sentido: onde hay mucha pación, necesitan por lo menos un bocáu frescu por la mañana, si no, empachen⁵⁶. Si comen sólo pienso no les viene el rumio, empachen, se-yos empasta el estómago. Hay que añadir al pienso algo de yerba o paja¹¹³. Si comen mucha flor de gorbizu (*Erica* spp.), o se avecen al ariciu de les catañes, empachen²⁶.

Pa les vaques empachaes⁶⁹, congestionaes³³, con mal de asientu⁵⁰, o sea pa cuando no cagaben⁶⁹, se utilizaban purgantes, pa descomponeles. El más afamado en Piloña es la tiraña, o tirigaña. Antes, curábenla y guardábenla en saquinos de tela pa cuando se asentaba el ganáu. Dábase bien dello: siete u ocho plantines en dos litros de agua. La tiraña ye muy fuerte⁵⁰.

Otro remedio para la congestión es la borraja, y la arruda, que se da a beber o se usa en lavativas. También se han mencionado la centaurea, que se utilizaba en general como digestiva, para cuando-yos duel la barriga⁵⁸. Estas plantas se utilizaban, solas o en combinaciones, para tratar otras enfermedades digestivas como cuando hincha una vaca, o cuando no rumia.

La descomposición, llamada también foria de los xatos, “cuando andan blandios”, tenía como remedio un cocimiento de flor de cotoya, o de rau de raposu; se mencionaron una sola vez el cocimiento de corteza de roble¹²⁰, raíz de zarzaparrilla²⁵, o llantosil²⁶.

Cuando los terneros o xatos tenían lombrices intestinales se mullía la cuadra con llombriguera^{26,117}, o se cocía esta planta y se daba a beber a los animales. Sólo dos personas recuerdan ya este uso y el nombre de esta especie, que a pesar de su porte y abundancia pasa desapercibida a los demás, pues no parece tener ninguna otra aplicación en la zona. Se ha citado sin embargo el mismo nombre y uso en Picos de Europa (Lastra Menéndez, 2003) y en El Caurel (Blanco Castro, 1995).

Veterinaria. Aparato urinario

Es relativamente frecuente que les vaques enfermen y expulsan sangre en la orina: mexan la sangre. El remedio más difundido en estos casos es la raíz de ortiga: machácase la raíz, cuécese, y se-yos da con una botella²⁰. Uno de los informantes nos comentó que incluso la recomendaba el veterinario. También se utilizaba, aunque es menos conocido, la hierba'l picu; aseguran^{55,95} que es muy eficaz.

Ovidio²⁶, que fue pastor durante muchos años, fue el único que nos habló del uso del llantosil pa cuando orina sangre una cabra, que suele ser por marzu. Si mexa la sangre, a la noche cocinar llantosil una hora u hora y media, se da media botella por la mañana, y otra media la mañana siguiente, y si estaba de salvar, salvaba. “Tienen palmáume más cabres col tema la farmacia que con el llantosil”²⁶.

También el Rollu²⁹ es un informante privilegiado en este tema, ya que su padre fue curiosu. Cuando le pregunté sobre cuando les vaques mexan la sangre, me contó el siguiente remedio: metíase una rana viva dentro de la boca, que la tragara; al moverse dentro la rana, impresiona a la vaca y cierran les herides. Este curioso remedio sirve sobre todo para la enfermedá del felechu (que contraen las vacas al comer mucho esta planta, ver 2.2. Plantas silvestres forrajeras).

Tabla 73. Veterinaria. Aparato digestivo y urinario

Nombre común	Nombre científico	Utilización	Nº Citas	Informantes	Bibliografía
Tiraña	<i>Pinguicula grandiflora</i>	Purgante	12	5,25,26,46,50,56,69,79,112,117,121,146	Lastra, 2003
Borraja	<i>Borago officinalis</i>	Purgante	4	69,85,117	Lastra, 2003
Arruda	<i>Ruta chalepensis</i>	Purgante	3	94	
Centaura	<i>Centaurium erythraea</i>	Digestivo	5	55,58,112	
Flor de cotoya	<i>Ulex europaeus</i>	Astringente	3	69,85,117	
Rau de raposu	<i>Equisetum</i> spp.	Astringente	2	24,26	
		Para el rumio	1	115	
Corteza de roble	<i>Quercus petraea</i> , <i>Q. robur</i>	Astringente	1	120	
Zarzaparrilla	<i>Smilax aspera</i>	Astringente	1	25	
Llantosil	<i>Osmunda regalis</i>	Astringente	1	26	
		Sangre en la orina	1	26	
Llombriguera	<i>Daphne laureola</i>	Lombrices	2	26,117	Lastra, 2003
Raíz de ortiga	<i>Urtica dioica</i>	Sangre en la orina	9	20,24,35,55,63,64,69,104,148	
Hierba'l picu	<i>Geranium robertianum</i>	Sangre en la orina	3	54,55,95	

Veterinaria. Heridas y afecciones de la piel

Como desinfectante para las heridas de los animales se utilizaba, igual que para las personas, el jugo de la celedonia, o el cocimiento de hoja de nogal; Ilda describía un uso particular de este último: pa los xatos, cuando se-yos ponía el menigru malu (el cordón umbilical). También el árnica, y la estrella del mar se utilizaban para los animales (ver Medicina: Heridas).

El único informante que me habló de la utilización de la pitona fue José Antonio¹¹⁷: cuando las caballerías tenían inflamaciones (tipo furúnculos), cortaban la pitona en trocinos (de 1cm de largo), pasaben-yos una mecha, los requemaban, y los aplicaban en cataplasmes. Se usaba también para picaduras, golpes, o mamiitis.

Para curar les caces o pezuñas del ganado se aplicaba sulfato de cobre²⁹, o bien sarru de la chimenea con sal. Las infestaciones de sarna o tiña se curaban con azufre y manteca, aceite o una pelleja de tocín caliente^{29,54}.

Veterinaria. Roturas de huesos

Para las roturas y golpes se utilizaba el mismo remedio universal que en el caso de las personas: llantosil y consuelda. Cuando una vaca sacaba un xuegu, cocíase, y dejábase enfriar, y con un pañu dibas amojando y dabas frotaciones⁵⁰. Algunos de los informantes incluso daban de beber al ganado el agua de cocer llantosil¹¹⁷.

Cuando se rompía una pata un animal de ganado menor o reciella, más manejables que una vaca por su tamaño, se entablillaba: Les oveyes y les cabres, enbaniellabense: una baniella (tira de madera) por un láu, otra por otra. Y una venda de sábana, de lienzo, con clara de huevo y jabón. Poníase como una escayola⁵⁰. También se añadía raíz de consuelda machacada a esta mezcla²⁶. El mismo procedimiento se ha registrado en Cangas de Narcea (Gómez Oliveros, 2002b).

Tabla 74. Veterinaria. Heridas y roturas de huesos

Nombre común	Nombre científico	Utilización	Nº Citas	Informantes	Bibliografía
Nogal, nozal	<i>Juglans regia</i>	Heridas	3	44,48,101	Ortiz, 2002; Lastra, 2003
Celedonia	<i>Chelidonium majus</i>	Heridas, verrugas	2	35,112	
Árnica	<i>Arnica montana</i> subsp. <i>atlantica</i> , <i>Doronicum carpetanum</i>	Heridas	3	8,26	Lastra, 2003
Estrella del mar	<i>Plantago coronopus</i>	Heridas	1	117	Lastra, 2003
Pitona	<i>Helleborus foetidus</i> , <i>H. viridis</i>	Picaduras, infecciones	1	117	
Llantosil	<i>Osmunda regalis</i>	Roturas	6	29,50,58,59,101,117	Lastra, 2003
Consuelda	<i>Polygonatum multiflorus</i>	Roturas	4	26,29,59,101	

Veterinaria. Otras dolencias

Muchas otras dolencias, menos frecuentes y peligrosas, o menos claras en cuanto a su origen y síntomas, aquejan al ganado: “ellos, como no saben hablar, pues...”¹²⁴. Un estudio más detallado sobre este campo concreto sacaría posiblemente a la luz información muy interesante en cuanto a los conocimientos y creencias sobre la salud y la enfermedad en los animales. Se trata de un campo complejo que requiere conocimientos veterinarios y mucho detalle para poder esclarecer un sinfín de datos confusos e incompletos. Lamentablemente no se dispuso del tiempo necesario para aclarar muchas de estas dudas en el marco de este estudio, de modo que se incluyen aquí algunos retazos inconexos que quizá sirvan para orientar estudios más detallados.

Para cuando les lloraban los ojos a las vacas, posiblemente por infecciones, se recogieron dos remedios: escupirles miel o azúcar en el ojo, sujetando los párpados con las manos⁵⁶, o masticar yedra (mejor si estaba atechada, que no le lloviera encima), y escupirla en el ojo¹¹⁷. Se ha recogido el mismo remedio en Cantabria (Pardo de Santayana, 2003).

Cuando los caballos tenían enfriamiento, o muermu, que era como un catarro, se les daba de comer grana de panera, curada y hervida, entre harina^{50,88}. Otra solución era agua de arruda, “una botella de la boca abajo”¹²⁴.

Antón⁶⁹ recuerda que antiguamente, cuando les vaques tenían de los bronquios, cosa mala, con mucha fiebre (no recuerda el nombre de la enfermedad), abríaseles el pellejo del pecho, y metíase una riestra de nabos de la hoja de la culiebra enteros, enfilaos en un hilo, dejando un poco fuera pa que acarreará el mal. Dicín que lo atraía ella⁶⁹. En Picos de Europa se recoge una práctica parecida con los tallos y hojas de heléboro (Lastra Menéndez, 2003).

Una de las enfermedades de difícil diagnosis científica de que se habla en Piloña es la rana: arranaben, cuando se contrariaba a una vaca porque se daba más de comer a una que a otra, o se la forzaba a ir por donde no quería... entonces les vaques hinchaben^{69,88}. Para curarlas se clavaba un palo o una navaja en las narices, y en rau se cortaba una fendeja, para que sangrara de los dos lados⁶⁹. Y curaben. “Los veterinarios no lo creen, pero era”⁸⁸.

Tabla 75. Veterinaria. Otras dolencias

Nombre común	Nombre científico	Utilización	Nº Citas	Informantes
Yedra	<i>Hedera helix</i>	Ojos	1	117
Panera, carbana	<i>Rumex obtusifolius</i>	Enfriamiento, muermu	2	50, 87,88
Arruda	<i>Ruta chalepensis</i>	Enfriamiento, muermu	2	124

6.6. Recolección y almacenamiento de plantas curativas

Saber utilizar las plantas como recurso medicinal no implica sólo saber qué planta se debe aplicar a cada dolencia y de qué manera, sino también diferenciar con precisión las plantas curativas de otras de su entorno, conocer dónde crece cada una, cuándo es la mejor época para recogerla, y cómo almacenarla para que no pierda sus propiedades. Estas tareas llevaban tiempo, y trabajo. En el campo, antaño, había que ser previsor, y tener bien presente el ciclo de recolección de las plantas, pues nunca se sabe qué puede hacer falta a lo largo del invierno, y los medicamentos de la botica eran caros y estaban lejos.

La medicina tradicional en Piloña, o lo que queda de ella, se basa en unas veinticinco plantas realmente conocidas (citadas por más de cinco personas para un uso concreto, o más de diez personas como medicinal), que sirven típicamente para tratar grupos amplios de dolencias relacionadas. Algunas se almacenan aún en la mayoría de los hogares, y otras se encuentran al borde del olvido. Repasemos todo lo que había que saber de cada una para tener al día un botiquín completo, año tras año:

Plantas curativas cultivadas

✂ Arruda (*Ruta chalepensis*): Planta cultivada y tan extendida por toda la región cantábrica, que no es fácil afirmar con rotundidad que no sea natural de la zona (San Miguel, 2001b). En Piloña aún aparece en muchos huertos, aunque son muchos más los que recuerdan haberla tenido en el pasado. Siempre verde, sus ramas se recogían cuando se presentaba la necesidad. Al perder su vital utilidad, desplazada por medicinas modernas, su presencia ha quedado relegada a un papel ornamental, aromático (para quien le gusta), o simbólico; hay quien afirma que esta planta trae buena suerte (ver 8.1. Plantas protectoras).

✂ Tila (*Tilia cordata*, *T. platyphyllos*): Hay que pelar la flor de la tilar en junio o julio. “¡Ay, qué cosa más pesada, cría! no sabes qué labor, porque... pa iguar un kilo, de una cosina que no pesa na, la flor y la ramina esa...”¹²⁴. Se recoge mientras está fresca la flor “cuando están les bolines ya está pasáu, hija. Esto non tién más que un tiempu, y ye muy pocu tiempu”¹²⁴. La tila también se dejaba secar, aunque cura rápido, y luego se guardaba, o se vendía al peso, como deja traslucir el anterior comentario de Julia¹²⁴. Muchas familias siguen recogiendo tila para uso doméstico, aunque ya no suban a por las flores más altas. Como la manzanilla o el té, la tila se vende con frecuencia en puestos comerciales.



Foto 48. Tila
(*Tilia platyphyllos*).

✂ Luisa (*Aloysia citrodora*): No todos los güertos tienen luisa, pero no es en absoluto infrecuente. Incluso en Asturias, esta planta pierde la hoja en los inviernos fríos, de modo que algunas personas recogen y guardan algunas ramas secas para el invierno. También la guardan en seco muchas familias que no la tienen plantada y disfrutan de la generosidad de algún pariente o vecino.

✂ Apiu (*Apium graveolens*): Se dice que para los hombres ye buenu el apiu, o al menos así dice el refrán: "Tienes el hombre muerto y el apiu en huerto"⁵⁸; esta planta se cultiva, como el perejil, en cualquier esquina, y se recoge cuando se necesita. No es muy frecuente, pero tampoco es rara.

✂ Nogal (*Juglans regia*): Este es un árbol muy frecuente, pero de hoja caduca. En los tiempos antiguos, cuando más se necesitaba como medicina, recogían la rama de nogal que no hubiera dau frutu¹⁰⁶, y la usaban en verde si era verano. Con vistas al invierno cuélgase y sécase, y dura tou el añu⁴⁸.



Foto 49. Nogal.

✂ Romeru (*Rosmarinus officinalis*): Cultivado muy asiduamente, y perenne. La recolección de romero no planteaba ningún problema en caso de necesidad, ya que no es necesario que esté en flor, aunque sí preferible.



✂ Peonía (*Valeriana tuberosa*): Antiguamente, todas las casas donde se criaban bebés (es decir, prácticamente todas) tenían su peonía en un tiesto o en un rincón del terreno. Ahora se ha ido perdiendo su cultivo; las mujeres mayores se la van dando a las jóvenes, que no tienen costumbre de cuidarla: "Onorina también, mandóla pa un nietu que nació el otru día, mando-y la planta, la peonía, por si le hacía falta, y después... quedamos en sin peonía... ino hay rapacinos!"¹¹⁵.

Foto 50. Peonía (*Valeriana tuberosa*).

Plantas curativas silvestres del entorno de los pueblos

✂ Xabugu o benitu (*Sambucus nigra*): la flor de xabucu, o saúcu, ye una flor que da el benitu. Hay que quitalu la mañana de San Juan^{5,11,68,117,155}, porque es cuando está en flor (aunque algunos años está ya un poco pasada¹¹⁷), y porque esa noche tiene toda su virtud, está bendecíu de la noche de San Juan¹³⁸; si no, no valen⁶⁸. Muchas casas de Piloña tienen aún el ramillete de flores de saúcu colgado a secar a la sombra, que se guarda y se utiliza o se conserva hasta el inicio del verano siguiente.

✂ Celedonia (*Chelidonium majus*): Esta hierba es en Piloña cotidiana, casi hogareña. Crece en todos los pueblos, al pie de cases y muries, y se puede recoger prácticamente todo el año. Ha de utilizarse en fresco, pues su famosa leche amarillina sólo sale de la planta recién cortada. La celedonia es sin duda una de las mejor conocidas y más populares plantas de Piloña.

✂ Cenoyu (*Foeniculum vulgare*): Crece como la celedonia, aquí y allá en los pueblos, a veces cultivado y las más veces asilvestrado. En invierno muere la parte aérea, por lo que es de suponer que quien tuviera niños pequeños recogería quizá la semilla antes de que se perdiese. No tenemos constancia de que nadie la recoja hoy día.

✂ Ortiga (*Urtica dioica*): Qué decir de la abundancia y ubicuidad de la ortiga en Piloña. La llaman hieba'l ciegu⁵⁸, porque no hace falta verla...

✂ Flor de malva (*Malva sylvestris*): Crece en los praos, entre la pación, y se recoge en verano (junio julio y agosto) cuando se va a la herba "florez cuando está la yerba alta"⁵⁰. Se dejan secar colgadas del corredor, mejor a la sombra. Otro tipo de malva, de jardín, crece a veces naturalizada por los pueblos; se trata de *Lavatera* sp.; la mayoría de las personas la distinguen bien, y prefieren la otra.

Foto 51. Cenoyu (*Foeniculum vulgare*). Foto 52. Centaura (*Centaureum erythraea*).



✂ Centaura (*Centaureum erythraea*): La centaura también crece pe los praos, pero no es tan frecuente como la malva. Se da sólo en algunos lugares, y los propietarios de las tierras en que crecía recordaban el lugar para recogerla año tras año "nosotros tenémosla... tenemos dos cachos de terrenu que dan de esto"⁶¹. Esta planta florece en verano, también por el tiempo de la siega, y donde se encontraba se recogía con cuidado pues a pesar de su amargo sabor se la tiene en mucha estima.

✂ Rau de raposu (*Equisetum* spp.): Esta planta es muy frecuente en sitios anegados (llamargosos, como se dice en Piloña) en todos los fondos de valle. En general se sabe que es medicinal, pero pocas personas lo recogen, al menos en la actualidad. Ha de recogerse y secarse en la época cálida, pues los tallos aéreos mueren en otoño-invierno.

✂ Nielda (*Calamintha nepeta*): La nielda es frecuente en lugares abiertos, entre arbustos o al pie de muries; les mujeres mayores suelen saber dónde encontrarla. Es relativamente parecida a otras yerbas, pero se reconoce bien por el olor: "Estu ye la nielda. Huélela verás"⁵⁵. Se recoge en verano, en su época de floración, se seca a la sombra y se guarda durante el invierno.

✂ Poleos (*Mentha pulegium*): En setiembre recógese, con luna menguante, y sécase²⁵. Los poleos, como la hortolana montés (*Mentha suaveolens*), se encuentran fácilmente en todo el concejo en fuentes y zonas encharcadas. El primero tiene mejor fama como medicinal, aunque muchas veces los dos nombres se mezclan o confunden, y aun otras veces aluden a plantas completamente diferentes (ver Capítulo IV. Fitonimia). Como la anterior, estas plantas se reconocen principalmente por el olor.

✂ Llantosil (*Osmunda regalis*): Hay pocu⁵⁵. Crece en laderas húmedas o rezumantes de las zonas bajas; en general los paisanos saben dónde encontrarlo más o menos próximo a cada pueblo. Se recoge sólo en caso de necesitarse, pero como dice Ovidio²⁶: Hay que arrancar el troncu, ye muy malu de arrancar²⁶. Se utiliza el rizoma, que es grueso, duro y "muy metía pa abaju, como el felechu"¹²⁴, y además luego hay

que limpiarlo de toda una envuelta de tallos y escamas que hacen el trabajo aún más arduo.

✂ Zarzaparrilla (*Smilax aspera*): Había que andar pe los bosques a buscar la raíz, en un pedregal, taba mu fonda, era muy blanquina⁵. Se puede recoger todo el año, y se toma fresca; tradicionalmente se recomienda tomarla en primavera.

✂ Consuelda (*Polygonatum multiflorum*): La consuelda no es muy abundante, es poco llamativa, y crece en lugares muy especiales, por lo que resulta casi imposible encontrarla si no se va a sabiendas. Pocos conocen ya esta planta, pero los más antiguos y observadores memorizaban su ubicación exacta: en conversaciones casuales con varios vecinos, si sale el tema, unos y otros comparten sus observaciones. Saben también que, aunque se arranque parte de la raíz (rizoma), córtase y vuelve a salir, porque queda una cabecina (en la tierra)¹¹⁷. Cuando se pasaba por el lugar se cogía un mazu por si había una rompedura²⁶. Aún se ha visto seco en dos viviendas^{15,26}.

✂ Ocalitu (*Eucalyptus globulus*): Las plantaciones de ocalitu son frecuentes en la zona más baja del concejo, en torno al río Piloña, sobre todo hacia el norte. Aunque esta especie no es “silvestre”, se incluye aquí porque no son los piloñeses quienes la cultivan. Se recoge en cualquier época del año, durante un paseo por las vecindades del pueblo, sobre todo cuando empieza el frío de otoño y los catarros.

Plantas curativas silvestres del monte

✂ Manzanilla (*Chamaemelum nobile*): Los meses de verano, sobre todo julio y agosto, son los mejores para andar a manzanilla. Esta pequeña planta crece en les camperes o pastos de altura, y andar a ella era una de las ocupaciones del verano mientras se atendían les vaques en monte. “Tiene que llover algo, pa que salga bien, la manzanilla. Si está de mucha seca no...”⁶⁰, pero hay que escoger un día bueno para recogerla porque hay que pelarla en seco. “Cuando llega un a una campera que lo hay, ya agüele... sin tocar dello. Porque tien un olor fuerte”⁶⁰. La de mejor fama crece en el Sueve, pues “lleva el aire del mar”^{124,65}.

Foto 53 (derecha). Delia Cantora recogiendo manzanilla.

Foto 54 (debajo). Detalle de las plantas de manzanilla.



Se distingue la manzanilla fembra, que ye achaplaína y guapa¹⁴¹, de la machu (manzanillón¹²⁴, o manzanilla montés⁶⁰: *Anthemis cotula*⁶⁰, *Matricaria discoidea*³⁹, y posiblemente otras especies afines), que ye cabezona y grande; ye mejor la fembra¹⁴¹. También se puede confundir con les primaveraes, o flores de primavera (*Bellis perennis*)¹²⁴, que se distinguen por la parte rosada de sus pétalos “siempre lleven un orillín rojo, tienes que fijarte muchu”¹²⁴. Les motines o cabezuelas recogidas se ponen a secar sobre un papel y se guardan luego en un tarro para todo el año.

Otra posibilidad, por la que han optado muchas personas mayores y otras más jóvenes que ya no frecuentan el monte en verano, es cultivar la manzanilla en güertu (ver 1.5. Huertos y jardines - Plantas medicinales en huertos y jardines). Hay quien dice que la cultivó y non golía¹⁴¹ como la otra; “lo bueno ye lo de monte”⁹⁸; aunque siempre es mejor que la manzanilla que se vende en bolsas. Seguramente por eso la manzanilla silvestre se vende bien en mercados locales e incluso en algunas pequeñas tiendas de alimentación; la herbolaria que pone el puesto de los lunes en Infiesto coloca la manzanilla siempre en un lugar bien visible. Según palabras de Ovidio²⁶ “la manzanilla será de les plantes más... así que tenemos”²⁶.

☞ Té de monte (*Sideritis hyssopifolia*): Uno de los yerbatos más populares, que sin embargo no tiene un uso puntual muy definido: se toma más bien por gusto, es bueno, en general. Lo da la peña, los crestones de piedra caliza que afloran aquí y allá en el caos litológico de Piloña. Andaben a él en Julio, sobre todo. Como la manzanilla, el té se vende en muchos puestos y algunos comercios, y continúa siendo muy apreciado en la zona.

☞ Oriéganu (*Origanum vulgare*): Recógese en agostu, más concretamente, según Julia¹²⁴ entre el día de Priede (15 Agosto) y San Bartolo (24 Agosto), ni día más ni menos¹²⁴. Haylu donde el té⁵, arriba na xerra⁵⁰, aunque también puede encontrarse a veces más abajo, en los bosques. Se recoge un brazáu dello, lo que se encuentre, se deja secar y se guarda en una caja o una cesta. Además de utilizarse como medicina, se echa a les morcilles como condimento.



Foto 55. Tiraña.

☞ Tiraña (*Pinguicula grandiflora*): La tiraña no la hay en tos los montes⁶⁸. Crece en regatucos¹¹⁷, po les cuestes, más bien po lo anegáu⁶⁰, onde está la tierra llorando²⁶. Se recogían las hojas basales, que si bien se pueden recoger durante todo el verano, se marchitan en invierno. Por ello la secaban y guardaban pa cuando asentaba el ganáu⁵⁰.

☞ Carquexa (*Pterospartum tridentatum* subsp. *cantabricum*): Esta planta es una de las más difíciles de conseguir en Piloña, puesto que tiene preferencia por los puertos de ambiente menos atlántico que el que domina la zona. Sólo la conoce la gente de los pueblos más altos del sur del concejo: había que ir a buscarlo, lo más cerca, a los montes de Casu (concejo vecino, al sur de Piloña) o incluso a León, pasado el puerto. El que pasaba por allí, venía trayendo

noticias: “ya está florida la carquexa”²⁵.

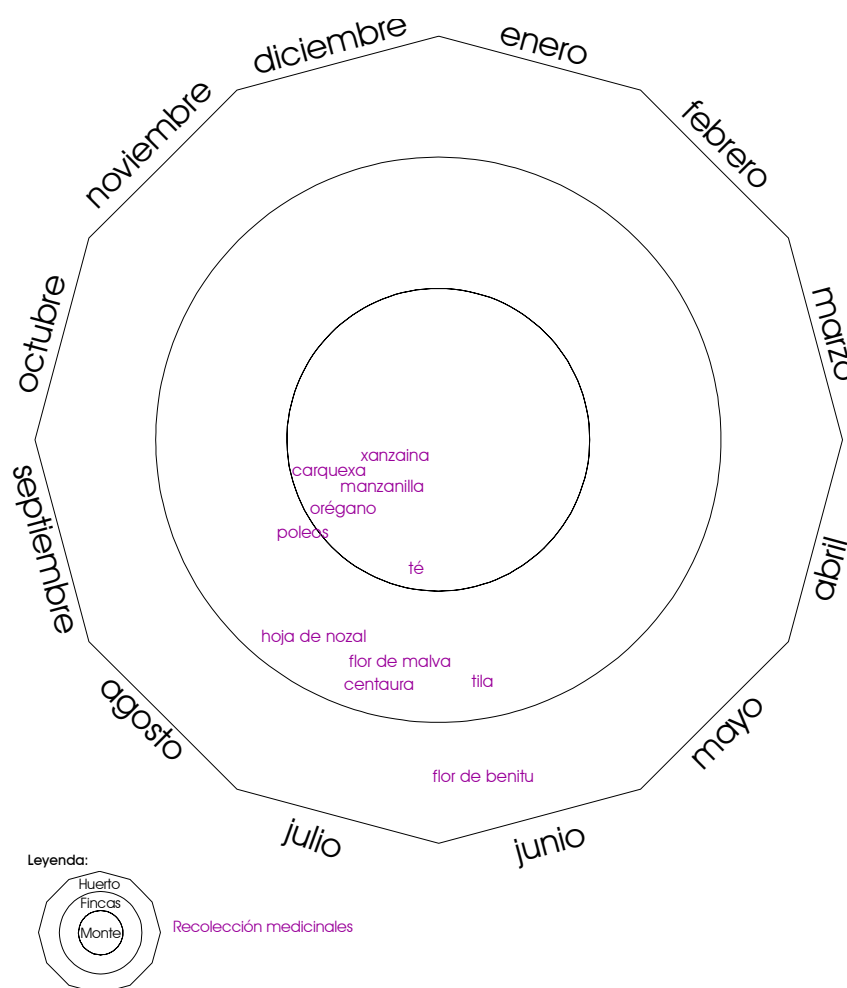
☞ Xanzaina (*Gentiana lutea*): La parte subterránea (rizoma) de esta planta se recogió sobre todo para venderla por sus virtudes medicinales, hasta su protección legal a nivel europeo en 1992 y a nivel autonómico en 1995 (Díaz González, *et al.*, 2003). Esto constituía un esfuerzo notable, pues si bien no es tan rara en Piloña como la

carquexa, esta especie crece sólo en algunos camperes, bien arriba en el monte: en los puertos de Casu²⁵, y en Ponga. Se recoge cuando aún tiene hojas: Hay que sacala cuando tenga rama⁷²; dice Marcelo²⁵, en setiembre. Algunos de los que tanto recogían no saben ni para qué servía; otros muchos sí, y alguno aún la tiene en casa, a pesar de su estricta protección.

Calendario de recolección de plantas curativas

Como en anteriores apartados, se muestra en el esquema la época de recolección de las principales plantas medicinales estacionales, dentro del ciclo anual.

Figura 31. Calendario de recolección de plantas curativas de Piloña



6.7. Tabla resumen de medicina y veterinaria

Tabla 76. Tabla resumen de medicina (M) y veterinaria (V). Abreviaturas de sistemas (Sist.): **Bebés**: Bebés, medicina infantil; **Circ.**: Sistema circulatorio; **Dig.**: Sistema digestivo; **Fem.**: Sistema reproductor femenino; **Hues.**: Roturas de huesos, traumatismos; **Masc.**: Sistema reproductor masculino; **Nerv.**: Sistema nervioso; **Otr.**: Otras afecciones; **Piel**: Afecciones dérmicas; **Resp.**: Sistema respiratorio; **Reum.**: Reuma, dolor articular; **Sent.**: Sentidos; **Urin.**: Sistema urinario. **Act**: Remedios vigentes actualmente; **Ant**: Remedios tradicionales. Por **cataplasma** se entiende aplicación de la planta, fresca o cocinada, sobre la piel, cubierta con una venda.

Fam	Especie	inf	M/V	Sist.	Uso	Parte usada	Procesado	Administración	Act.	Ant.
Actinidiaceae										
	<i>Actinidia deliciosa</i>	1	M	Dig.	Laxante	Fruto	Fresco	Vía oral	Sí	
Apiaceae										
	<i>Apium graveolens</i>	3	M	Bebés	Lloros, Dolor intestinal	Parte aérea	Cocimiento	Vía oral	Sí	Sí
		3	M	Dig.	Dolor intestinal	Parte aérea	Cocimiento	Vía oral	Sí	Sí
		5	M	Dig.	Lombrices	Parte aérea	Cocimiento, maceración, machacado	Vía oral		Sí
		1	M	Nerv.	Fiebre	Parte aérea	Machacado	Sobre la piel	Sí	Sí
	<i>Foeniculum vulgare</i>	8	M	Bebés	Dolor intestinal, lloros	Semillas	Cocimiento	Vía oral	Sí	Sí
		2	M	Dig.	Dolor intestinal, gases	Semillas	Cocimiento	Vía oral	Sí	Sí
		3	M	Resp.	Ronquera, catarro	Parte aérea, semillas	Cocimiento, requemado	Vía oral	Sí	Sí
	<i>Petroselinum crispum</i>	1	M	Circ.	Tensión	Hojas	Fresco	Mascado		Sí
		3	M	Fem.	Abortiva	Parte aérea	Cocimiento	Vía oral		Sí
		1	M	Urin.	Diurético	Hojas	Infusión	Vía oral	Sí	Sí
Aquifoliaceae										
	<i>Ilex aquifolium</i>	1	M	Reum.	Dolor articular	Tronco	Cocimiento	Sahumerio		Sí
Araceae										
	<i>Arum italicum</i>	4	M	Piel	Granos y forúnculos	Hojas	Frito, calentado, exprimido	Sobre la piel, untar, cataplasma	Sí	Sí
		1	V	Resp.	Bronquios	Tubérculo	Fresco	Bajo la piel		Sí
Araliaceae										
	<i>Hedera helix</i>	1	V	Otr.	Ojos	Hojas	Mascado	Escupido		Sí
Asteraceae										
	<i>Achillea millefolium</i>	1	M	Circ.	Corazón	(No indicado)	(No indicado)	(No indicado)		Sí
		1	M	Dig.	Digestivo	Inflorescencia	Cocimiento	Vía oral	Sí	Sí
		1	V	Dig.	Bregón	Inflorescencia	Cocimiento	Vía oral		Sí

Fam	Especie	inf	M/V	Sist.	Uso	Parte usada	Procesado	Administración	Act.	Ant.
	<i>Arnica montana</i> subsp. <i>atlantica</i>	2	M	Piel	Heridas	Parte aérea	Cocimiento	Lavados	Sí	Sí
		3	V	Piel	Heridas	Parte aérea	Cocimiento	Lavados		Sí
	<i>Chamaemelum nobile</i>	2	M	Bebés	Dolor intestinal	Flor	Cocimiento	Vía oral		Sí
		13	M	Dig.	Digestivo, dolor intestinal	Inflorescencia	Cocimiento	Vía oral	Sí	Sí
		2	M	Dig.	Laxante	Inflorescencia	Cocimiento	Vía oral	Sí	Sí
		2	M	Nerv.	Tranquilizante, calmante	Inflorescencia	Cocimiento	Vía oral	Sí	Sí
		3	M	Sent.	Ojos	Inflorescencia	Cocimiento	Lavados	Sí	Sí
		1	V	Dig.	Purgante, empacho	Inflorescencia	Cocimiento	Vía oral	Sí	Sí
	<i>Doronicum carpetanum</i>	2	M	Piel	Heridas	Parte aérea	Cocimiento	Lavados	Sí	Sí
		3	V	Piel	Heridas	Parte aérea	Cocimiento	Lavados		Sí
	<i>Hieracium</i> sp.	2	M	Piel	Heridas	Hojas, savia	Fresco, exprimido	Sobre la piel, untar la piel	Sí	Sí
	<i>Tanacetum parthenium</i>	1	M	Fem.	Dolor menstrual	(No indicado)	(No indicado)	(No indicado)	Sí	Sí
	<i>Taraxacum officinale</i>	1	M	Reum.	Dolor articular	(No indicado)	(No indicado)	(No indicado)	Sí	Sí
		2	M	Urin.	Infección orina	Hojas	Cocimiento	Vía oral	Sí	
Betulaceae										
	<i>Alnus glutinosa</i>	1	M	Piel	Verrugas	Corteza	Fresco	Frotar la piel	Sí	Sí
	<i>Betula alba</i>	1	M	Circ.	Tensión	Hojas	Cocimiento	Vía oral	Sí	Sí
		1	M	Masc.	Próstata	Hojas	Infusión	(No indicado)	Sí	
	<i>Corylus avellana</i>	1	M	Hues.	Roturas	Tronco	Fibra o madera	Entablillado		Sí
		1	V	Hues.	Roturas	Tronco	Fibra o madera	Entablillado		Sí
Blechnaceae										
	<i>Blechnum spicant</i>	1	V	Fem.	Parto	(No indicado)	(No indicado)	(No indicado)		Sí
Boraginaceae										
	<i>Borago officinalis</i>	1	M	Dig.	Digestivo	Parte aérea	Cocimiento	Vía oral	Sí	Sí
		4	V	Dig.	Purgante, empacho	Parte aérea	Fresco	Vía oral	Sí	Sí
		1	V	Urin.		Parte aérea	Cocimiento	Vía oral		Sí
Cannabaceae										
	<i>Cannabis sativa</i>	1	M	Hues.	Roturas	Tallo	Fibra o madera	Entablillado (atado)		Sí
Caprifoliaceae										
	<i>Sambucus nigra</i>	1	M	Bebés	Tranquilizante	Parte aérea	Cocimiento	Baños		Sí
		3	M	Dig.	Dolor intestinal	Flor	Cocer con leche, cocimiento	Vía oral	Sí	Sí
		2	M	Dig.	Muelas	Flor	Cocimiento, cocer con leche	Cataplasma	Sí	Sí
		1	M	Hues.	Roturas	Flor	Cocimiento	(No indicado)	Sí	Sí
		1	M	Nerv.	Dolor de cabeza	Flor	Infusión	Vía oral	Sí	Sí

Fam	Especie	inf	M/V	Sist.	Uso	Parte usada	Procesado	Administración	Act.	Ant.
	<i>Sambucus nigra</i> (cont.)	2	M	Nerv.	Fiebre	Flor	Requemar	Vía oral	Sí	Sí
		2	M	Piel	Granos y forúnculos	Flor	Cocimiento	Cataplasma	Sí	Sí
		1	M	Piel	Heridas, quemaduras, sarna	Corteza	Frito	Untar la piel		Sí
		1	M	Piel	Heridas	Fruto	Machacado	Untar la piel	Sí	Sí
		20	M	Resp.	Catarro, gripe	Flor	Cocimiento, con leche, requemado	Vía oral	Sí	Sí
		1	M	Resp.	Catarro	Fruto	Macerar en vino	Vía oral	Sí	
		3	M	Resp.	Ronquera	Flor	Cocimiento	Vía oral	Sí	Sí
		3	M	Reum.	Dolor articular	Flor	Cocimiento, calentado	Vía oral, cataplasma	Sí	Sí
		3	M	Sent.	Ojos	Flor	Cocimiento	Lavados	Sí	Sí
		2	M	Urin.	Diurético	Flor	Cocimiento	Vía oral	Sí	Sí
		1	V	Fem.	Mamitis	(No indicado)	(No indicado)	Cataplasma	Sí	Sí
		1	V	Fem.	Parto	Flor, parte aérea	Cocer con leche	Vía oral		Sí
		1	V	Resp.	(No indicado)	(No indicado)	(No indicado)	Cataplasma		Sí
Clusiaceae										
	<i>Hypericum androsaemum</i>	5	M	Piel	Granos y forúnculos	Hojas	Frito, calentado, fresco, pelar la cutícula	Sobre la piel, cataplasma	Sí	Sí
		2	M	Piel	Heridas	Hojas	Calentado	Sobre la piel	Sí	Sí
	<i>Hypericum perforatum</i>	4	M	Dig.	Digestivo, dolor intestinal	Inflorescencia	Cocimiento	Vía oral	Sí	Sí
		1	M	Piel	Heridas	Flor	Macerar en aceite	Compresa	Sí	Sí
		1	M	Piel	Inflamación	Parte aérea	Cocimiento	Vía oral	Sí	Sí
		1	M	Resp.	Catarro	Inflorescencia	Cocimiento	Vía oral	Sí	Sí
Convolvulaceae										
	<i>Cuscuta epithymum</i>	1	M	Urin.	Diurético	Toda	Cocimiento	Vía oral		Sí
Crassulaceae										
	<i>Hylotelephium telephium</i>	2	M	Piel	Granos y forúnculos, quemaduras	Hojas	Calentado, fresco	Sobre la piel, cataplasmas		Sí
		1	M	Piel	Heridas	Parte aérea	Cocimiento	Lavados		Sí
	<i>Umbilicus rupestris</i>	1	M	Piel	Granos y forúnculos, picaduras	Hojas	Pelar la cutícula	Cataplasma	Sí	Sí
		3	M	Piel	Ortigas	Hojas	Fresco	Untar la piel, frotar	Sí	Sí
		1	M	Reum.	Dolor articular	Hojas	Pelar la cutícula	Cataplasma		Sí
Cucurbitaceae										
	<i>Cucurbita pepo</i>	1	M	Masc.	Próstata	(No indicado)	(No indicado)	(No indicado)	Sí	
Equisetaceae										
	<i>Equisetum</i> spp.	3	M	Circ.	Circulación, tensión	Parte aérea	Cocimiento	Vía oral	Sí	Sí
		1	M	Masc.	Próstata	(No indicado)	(No indicado)	Vía oral		Sí
		1	M	Piel	Heridas boca	Parte aérea	Cocimiento	Gárgaras	Sí	

Fam	Especie	inf	M/V	Sist.	Uso	Parte usada	Procesado	Administración	Act.	Ant.
	<i>Equisetum</i> spp. (cont.)	1	M	Resp.	Catarro	(No indicado)	(No indicado)	(No indicado)	Sí	Sí
		2	M	Reum.	Dolor articular	Parte aérea	Cocimiento	Vía oral	Sí	Sí
		1	M	Sent.	Ojos	Parte aérea	Cocimiento	Lavados		Sí
		3	M	Urin.	Diurético	Parte aérea	Cocimiento	Vía oral	Sí	Sí
		1	V	Dig.	Para el rumio	Parte aérea	Cocimiento	Vía oral	Sí	Sí
		2	V	Dig.	Astringente	Parte aérea	Cocimiento	Vía oral	Sí	Sí
Fabaceae										
	<i>Pterospartum tridentatum</i>	1	M	Bebés	Tos	(No indicado)	Cocer con leche	Vía oral		Sí
		1	M	Circ.	Circulación	Parte aérea	Cocimiento	Baños		Sí
		1	M	Resp.	Catarro	(No indicado)	Cocer con leche	Vía oral	Sí	Sí
		5	M	Reum.	Dolor articular	Parte aérea, Raíz	Cocimiento, calentado	Vía oral, cataplasma	Sí	Sí
		1	V	Dig.	Astringente	Parte aérea	Cocimiento	Vía oral	Sí	Sí
	<i>Ulex europaeus</i>	4	M	Dig.	Astringente	Flor	Cocimiento	Vía oral	Sí	Sí
		3	V	Dig.	Astringente	Flor	Cocimiento	Vía oral	Sí	Sí
	<i>Vicia faba</i>	1	M	Piel	Tiña	Hojas	Machacado	Untar la piel		Sí
Fagaceae										
	<i>Quercus robur</i>	1	M	Dig.	Astringente	Corteza	Cocimiento	Vía oral		Sí
		1	M	Piel	Heridas	Corteza	Cocimiento	Lavados	Sí	Sí
		1	M	Reum.	Dolor articular	Corteza	Cocimiento	Vía oral	Sí	Sí
		1	V	Dig.	Astringente	Corteza	Cocimiento	Vía oral		Sí
Gentianaceae										
	<i>Centaureum erythraea</i>	1	M	Circ.	Corazón, tensión	(No indicado)	(No indicado)	(No indicado)	Sí	Sí
		2	M	Circ.	Depurativo	Inflorescencia	Cocimiento	Vía oral	Sí	Sí
		11	M	Dig.	Dolor intestinal	Parte aérea, inflorescencia	Cocimiento	Vía oral	Sí	Sí
		1	M	Dig.	Hígado	Parte aérea	(No indicado)	(No indicado)	Sí	Sí
		1	M	Dig.	Laxante	Parte aérea	(No indicado)	Vía oral	Sí	Sí
		1	M	Fem.	Dolor menstrual	Parte aérea	Cocimiento	Vía oral	Sí	Sí
		2	M	Nerv.	Dolor de cabeza	Parte aérea	Cocimiento	Vía oral	Sí	Sí
		1	M	Piel	Inflamación	Parte aérea	Cocimiento	Vía oral	Sí	Sí
		2	M	Resp.	Ronquera	Parte aérea	Cocimiento	Vía oral	Sí	Sí
		5	V	Dig.	Digestivo, purgante	Parte aérea	Cocimiento	Vía oral	Sí	Sí
		1	V	Dig.	Astringente	Parte aérea	Cocimiento	Vía oral	Sí	Sí
	<i>Gentiana lutea</i>	5	M	Dig.	Aperitivo	Raíz	Cocimiento, maceración	Vía oral	Sí	Sí
		2	M	Piel	Heridas	Hojas	Cocimiento, fresco	Lavados, sobre la piel	Sí	Sí

Fam	Especie	inf	M/V	Sist.	Uso	Parte usada	Procesado	Administración	Act.	Ant.
	<i>Gentiana lutea</i> (cont.)	2	M	Resp.	Garganta, catarro	Raíz	Maceración	Vía oral	Sí	Sí
		2	V	Dig.	(No indicado)	Raíz	Fresco, pulverizado, cocimiento	Vía oral	Sí	Sí
		2	V	Piel	Heridas	Hojas	Cocimiento, fresco	Lavados, sobre la piel	Sí	Sí
Geraniaceae										
	<i>Geranium robertianum</i>	1	M	Piel	Heridas	(No indicado)	(No indicado)	(No indicado)	Sí	Sí
		3	V	Urin.	Sangre en orina	Parte aérea	Cocimiento	Vía oral	Sí	Sí
Juglandaceae										
	<i>Juglans regia</i>	1	M	Dig.	Astringente	Hojas	Cocimiento	Vía oral		Sí
		2	M	Fem.	Parto	Hojas	Cocimiento	Lavados	Sí	Sí
		7	M	Piel	Heridas	Hojas	Cocimiento	Lavarse, compresa, gárgaras	Sí	Sí
		2	V	Fem.	Celo	Corteza, hojas	Cocimiento	Lavativas	Sí	Sí
		1	V	Fem.	Parto	Hojas	Cocimiento	Lavativas		Sí
		3	V	Piel	Heridas	Hojas	Cocimiento	Lavados, compresa		Sí
Lamiaceae										
	<i>Ballota nigra</i> subsp. <i>foetida</i>	1	M	Piel	Ortigas	Parte aérea	Fresco	Untar la piel	Sí	Sí
	<i>Calamintha nepeta</i>	2	M	Dig.	Astringente, digestivo	Parte aérea	Cocimiento	Vía oral	Sí	Sí
		1	M	Fem.	Parto	Parte aérea	Cocer con mantequilla, requemado	Vía oral	Sí	Sí
		4	M	Fem.	Dolor menstrual	Parte aérea	Cocimiento, cocer con mantequilla	Vía oral	Sí	Sí
		1	M	Piel	Ortigas	Parte aérea	Fresco	Frotar la piel	Sí	Sí
		2	M	Resp.	Catarro	Parte aérea	Cocimiento	Vía oral	Sí	Sí
	<i>Lamium maculatum</i>	1	M	Piel	Ortigas	Parte aérea	Fresco	Untar la piel	Sí	Sí
	<i>Melissa officinalis</i>	1	M	Resp.	Garganta	Parte aérea	Cocer con leche	Compresa	Sí	Sí
	<i>Mentha pulegium</i>	7	M	Resp.	Catarro, garganta	Parte aérea	Cocimiento, cocer con leche	Vía oral	Sí	Sí
	<i>Mentha</i> spp.	1	M	Piel	Ortigas	Parte aérea	Fresco	Untar la piel	Sí	Sí
		2	M	Resp.	Catarro	Parte aérea	Cocimiento	Vía oral		Sí
	<i>Mentha suaveolens</i>	2	M	Resp.	Catarro	Parte aérea	Cocimiento	Vía oral		Sí
	<i>Mentha x piperita</i>	1	M	Dig.	Digestivo	Parte aérea	Cocimiento	Vía oral		
	<i>Origanum vulgare</i>	1	M	Dig.	Digestivo	Inflorescencia	Cocimiento	Vía oral	Sí	Sí
		18	M	Resp.	Catarro, garganta, gripe	Inflorescencia	Cocimiento, con leche, requemado	Vía oral	Sí	Sí
	<i>Rosmarinus officinalis</i>	1	M	Dig.	Dolor intestinal	(No indicado)	Macerado de anís	Vía oral	Sí	Sí
		1	M	Hues.	Roturas	Parte aérea	Cocimiento	Frotar la piel	Sí	Sí
		2	M	Piel	Pelo	Hojas	Cocimiento	Lavados	Sí	Sí
		5	M	Reum.	Dolor articular	Flor, parte aérea	Macerar (alcohol o vino), cocimiento	Frotar, compresa, cataplasma	Sí	Sí
	<i>Salvia officinalis</i>	1	M	Dig.	Muelas	Hojas	Fresco	Frotar la piel		
	<i>Sideritis hyssopifolia</i>	1	M	Bebés	Dolor intestinal	Inflorescencia	Cocimiento	Vía oral		Sí

Fam	Especie	inf	M/V	Sist.	Uso	Parte usada	Procesado	Administración	Act.	Ant.
	<i>Sideritis hyssopifolia</i> (cont.)	1	M	Circ.	Depurativo	(No indicado)	Cocimiento	Vía oral		
		2	M	Dig.	Astringente	Inflorescencia	Cocimiento	Vía oral	Sí	Sí
		2	M	Dig.	Digestivo	Inflorescencia	Cocimiento	Vía oral	Sí	Sí
		1	M	Nerv.	Tónico	Inflorescencia	Cocimiento	Vía oral	Sí	Sí
		2	M	Nerv.	Tranquilizante	Inflorescencia	Cocimiento	Vía oral	Sí	Sí
		5	M	Resp.	Catarro	Inflorescencia	Cocimiento, requemado	Vía oral	Sí	Sí
		1	V	Urin.	Sangre en orina	Inflorescencia	Cocimiento	Vía oral	Sí	Sí
	<i>Stachys officinalis</i>	1	M	Piel	Ortigas	Parte aérea	Fresco	Untar la piel	Sí	Sí
	<i>Thymus praecox</i>	1	M	Nerv.	Dolor de cabeza	(No indicado)	(No indicado)	Vía oral		Sí
		1	M	Resp.	Catarro	Parte aérea	Cocimiento	Vía oral	Sí	Sí
Lauraceae										
	<i>Laurus nobilis</i>	3	M	Resp.	Garganta, ronquera	Hojas	Cocer con leche, cocimiento	Vía oral, gárgaras	Sí	
Lentibulariaceae										
	<i>Pinguicula grandiflora</i>	13	M	Dig.	Laxante	Hojas	Cocimiento, maceración, fresco	Vía oral	Sí	Sí
		12	V	Dig.	Purgante, empacho	Hojas	Cocimiento	Vía oral	Sí	Sí
Liliaceae										
	<i>Allium cepa</i>	2	M	Circ.	Tensión, colesterol	Bulbo	Cocimiento	Vía oral	Sí	
		1	M	Dig.	Muelas	Bulbo	Fresco	Cataplasma	Sí	Sí
		3	M	Piel	Granos y forúnculos, inflamación	Bulbo	Frito, fresco	Sobre la piel, cataplasma	Sí	Sí
		2	M	Piel	Heridas	Bulbo	Frito	Cataplasma		
	<i>Allium sativum</i>	1	M	Piel	Picaduras	Bulbo	Machacado	Untar la piel	Sí	Sí
		1	V	Fem.	Mamitis	Bulbo	Fresco	Vía oral		Sí
	<i>Aloë arborescens</i>	3	M	Piel	Granos y forúnculos, heridas	Hojas	Exprimido	Untar la piel	Sí	Sí
		1	M	Sent.	Ojos	Hojas	Exprimido	Frotar la piel	Sí	Sí
	<i>Polygonatum multiflorum</i>	9	M	Hues.	Roturas	Rizoma	Machacado, cocimiento	Cataplasma, frotar, lavarse	Sí	Sí
		4	V	Hues.	Roturas	Raíz	Cocimiento, machacado	Cataplasma, compresa, lavarse	Sí	Sí
	<i>Smilax aspera</i>	6	M	Circ.	Depurativo, tensión	Raíz	Cocimiento	Vía oral	Sí	Sí
		1	M	Piel	Heridas	Raíz	Cocimiento	Vía oral	Sí	Sí
		2	M	Reum.	Dolor articular	Raíz	Cocimiento	Vía oral		Sí
		1	V	Dig.	Astringente	Raíz	Cocimiento	Vía oral	Sí	Sí
		1	V	Urin.	Diurético	Raíz	Cocimiento	Vía oral	Sí	Sí
Malvaceae										
	<i>Alcea rosea</i>	1	M	Resp.	Catarro	Flor	Cocimiento	Vía oral		Sí
	<i>Malva sylvestris</i>	1	M	Dig.	Dolor intestinal	Flor	Cocimiento	Vía oral	Sí	Sí
		2	M	Dig.	Muelas	Flor	Cocimiento	Cataplasma, vía oral	Sí	Sí

Fam	Especie	inf	M/V	Sist.	Uso	Parte usada	Procesado	Administración	Act.	Ant.
	<i>Malva sylvestris</i> (cont.)	2	M	Piel	Inflamación	Flor, hojas	Frito	Cataplasma	Sí	Sí
		13	M	Resp.	Catarro, garganta, pulmones	Flor	Cocimiento, jarabe	Vía oral	Sí	Sí
		1	V	Dig.	Purgante, empacho	Flor	Cocimiento	Vía oral	Sí	Sí
		2	V	Fem.	Mamitis	Parte aérea	Cocimiento	Frotar la piel, vapores		Sí
		1	V	Fem.	Parto	Flor	Cocimiento	Lavativas		Sí
		1	V	Piel	Inflamaciones, heridas	Flor	Cocimiento	Lavados	Sí	Sí
		1	V	Resp.	Catarro, ronquera	Flor	Cocimiento	Vía oral	Sí	Sí
Moraceae										
	<i>Ficus carica</i>	1	M	Piel	Verrugas	Látex	Fresco	Untar la piel	Sí	Sí
Musaceae										
	<i>Musa paradisiaca</i>	1	M	Hues.	Dolor muscular	Fruto	Fresco	Vía oral	Sí	
Myrtaceae										
	<i>Eucalyptus globulus</i>	1	M	Circ.	Depurativo	(No indicado)	(No indicado)	Vía oral	Sí	Sí
		9	M	Resp.	Catarro, garganta, gripe	Hojas, fruto	Cocimiento, fresco	Vapores, olor, vía oral	Sí	Sí
Oleaceae										
	<i>Fraxinus excelsior</i>	1	M	Circ.	Tensión	Fruto	Cocimiento	Vía oral	Sí	Sí
		1	M	Reum.	Dolor articular	Hojas	Cocimiento	Vía oral	Sí	Sí
	<i>Olea europaea</i>	1	M	Piel	Granos y forúnculos, quemaduras	Fruto	Frito	Sobre la piel		Sí
		1	M	Reum.	Dolor articular	Fruto	Calentado	Cataplasma		Sí
		1	V	Piel	Parásitos	Fruto	Exprimido	Untar la piel		Sí
Osmundaceae										
	<i>Osmunda regalis</i>	10	M	Hues.	Roturas	Rizoma	Cocimiento, exprimido, macerar en vino	Cataplasma, lavarse, frotar	Sí	Sí
		2	M	Piel	Heridas	Rizoma	Cocimiento	(No indicado)	Sí	Sí
		2	M	Reum.	Dolor articular	Rizoma	Macerar en vino	Untar la piel	Sí	Sí
		1	V	Dig.	Astringente	Rizoma	Cocimiento	Vía oral	Sí	Sí
		2	V	Fem.	Celo	Rizoma	Cocimiento	Vía oral		Sí
		6	V	Hues.	Roturas	Rizoma	Cocimiento	Cataplasma, lavarse, vía oral	Sí	Sí
		1	V	Urin.	Sangre en orina	Rizoma	Cocimiento	Vía oral	Sí	Sí
Papaveraceae										
	<i>Chelidonium majus</i>	9	M	Dig.	Úlcera estómago	Parte aérea, látex	Cocimiento, exprimido	Vía oral	Sí	Sí
		20	M	Piel	Heridas, granos, hongos, quemaduras	Látex, parte aérea	Exprimido, fresco, cocimiento, frito	Untar, cataplasma, lavarse	Sí	Sí
		13	M	Piel	Verrugas	Látex	Exprimido	Untar la piel	Sí	Sí
		4	M	Resp.	Catarro	Parte aérea	Cocimiento, requemado	Vía oral	Sí	Sí

Fam	Especie	inf	M/V		Uso	Parte usada	Procesado	Administración	Act.	Ant.
	<i>Chelidonium majus</i> (cont.)	8	M	Resp.	Pulmón	Látex	Cocimiento, exprimido	Vía oral	Sí	Sí
		2	V	Piel	Heridas	Látex	Exprimido	Frotar la piel	Sí	Sí
Parmeliaceae										
	<i>Cetraria islandica</i>	2	M	Resp.	Catarro	Parte aérea	Cocimiento	Vía oral		Sí
Plantaginaceae										
	<i>Plantago coronopus</i>	1	M	Hues.	Roturas	(No indicado)	(No indicado)	(No indicado)		
		2	M	Piel	Heridas		Cocimiento	Lavados		Sí
		1	V	Piel	Heridas	Parte aérea	Cocimiento	Lavados		Sí
	<i>Plantago lanceolata</i>	1	M	Piel	Quemaduras	(No indicado)	(No indicado)	(No indicado)		Sí
		1	M	Piel	Heridas	(No indicado)	(No indicado)	(No indicado)		Sí
		3	M	Resp.	Ronquera, garganta	Parte aérea	Cocimiento	Vía oral, gárgaras	Sí	Sí
	<i>Plantago major</i>	1	M	Dig.	Muelas	Parte aérea	Cocimiento	Lavados		Sí
		3	M	Piel	Heridas, granos y forúnculos	Hojas	Cocimiento, calentado	Lavados, sobre la piel	Sí	Sí
Poaceae										
	<i>Zea mays</i>	1	M	Sent.	Oídos	Salvado	Calentado	Sobre la piel	Sí	Sí
		4	M	Urin.	Diurético	Estilos	Cocimiento	Vía oral	Sí	Sí
		1	V	Dig.	Digestivo	Estilos	Cocimiento	Vía oral		Sí
		1	V	Fem.	Mamitis	Semillas	Harina	Vía oral		Sí
Polygonaceae										
	<i>Rumex obtusifolius</i>	1	M	Piel	Ortigas	Hojas	Fresco	Frotar la piel		Sí
		2	M	Resp.	Catarro	Semillas	Cocimiento, requemado	Vía oral	Sí	Sí
		2	V	Otr.	Enfriamiento, muermo	Semillas	Cocimiento	Vía oral		Sí
Ranunculaceae										
	<i>Helleborus foetidus</i>	1	V	Fem.	Mamitis	Parte aérea	Quemado	Sobre la piel		Sí
		1	V	Hues.	Golpes	Parte aérea	Quemado	Sobre la piel		Sí
		1	V	Piel	Picaduras, infecciones	Parte aérea	Quemado	Sobre la piel		Sí
	<i>Helleborus viridis</i> subsp. <i>occidentalis</i>	1	V	Fem.	Mamitis	Parte aérea	Quemado	Sobre la piel		Sí
		1	V	Hues.	Golpes	Parte aérea	Quemado	Sobre la piel		Sí
		1	V	Piel	Picaduras, infecciones	Parte aérea	Quemado	Sobre la piel		Sí
Rhamnaceae										
	<i>Frangula alnus</i>	1	M	Piel	Sarna	Corteza	Mezclar con manteca	Untar la piel		Sí
Rosaceae										
	<i>Crataegus monogyna</i>	1	M	Bebés	Dolor intestinal	Fruto	Cocimiento	Vía oral		Sí
		3	M	Circ.	Tensión	Flor	Cocimiento	Vía oral	Sí	Sí

Fam	Especie	inf	M/V		Uso	Parte usada	Procesado	Administración	Act.	Ant.
	<i>Malus domestica</i>	1	M	Fem.	Abortiva	(No indicado)	Cocimiento	Vía oral		Sí
		1	V	Dig.	(No indicado)	(No indicado)	(No indicado)	Frotar la piel		Sí
	<i>Prunus avium</i>	1	M	Masc.	Venéreas	Pedúnculos	Cocimiento	Vía oral		Sí
		1	M	Urin.	Diurético	Pedúnculos	Cocimiento	Vía oral		Sí
	<i>Prunus cerasus</i>	2	M	Dig.	Dolor intestinal	Fruto	Macerado de anís	Vía oral	Sí	Sí
	<i>Prunus dulcis</i>	1	M	Piel	Quemaduras	Semillas	Exprimido	Untar la piel	Sí	Sí
		1	M	Sent.	Oídos	Semillas	Exprimido	Gotas	Sí	
	<i>Sorbus aucuparia</i>	2	M	Circ.	Tensión	Fruto	(No indicado)	Vía oral	Sí	Sí
Rubiaceae										
	<i>Coffea arabica</i>	1	M	Urin.	Incontinencia	Semillas	Cocimiento	Vía oral		Sí
	<i>Galium aparine</i>	1	M	Circ.	Tensión	Parte aérea	Cocimiento	Vía oral	Sí	Sí
Rutaceae										
	<i>Citrus limon</i>	2	M	Dig.	Astringente	Fruto	Zumo	Vía oral	Sí	Sí
		2	M	Resp.	Catarro, garganta	Fruto	Exprimido	Vía oral	Sí	Sí
	<i>Ruta chalepensis</i>	4	M	Dig.	Dolor intestinal, digestivo	Parte aérea	Cocimiento	Vía oral	Sí	Sí
		1	M	Dig.	Lombrices	Parte aérea	Cocer con leche	Vía oral		Sí
		7	M	Fem.	Abortiva	Parte aérea	Cocimiento	Vía oral	Sí	Sí
		7	M	Fem.	Parto	Parte aérea	Con mantequilla, cocimiento, requemado	Vía oral, lavativa	Sí	Sí
		14	M	Fem.	Dolor menstrual	Parte aérea	Cocimiento	Vía oral	Sí	Sí
		3	V	Dig.	Purgante, empacho	Parte aérea	Cocimiento	Vía oral, lavativas	Sí	Sí
		12	V	Fem.	Celo	Parte aérea	Cocimiento, fresco	Vía oral, lavativa, meter en interior de la natura	Sí	Sí
		12	V	Fem.	Parto	Parte aérea	Cocimiento, cocer con leche, fresco	Vía oral, lavativa, olerla	Sí	Sí
		2	V	Otr.	Enfriamiento, muermo	Parte aérea	Cocimiento	Vía oral	Sí	Sí
Scrophulariaceae										
	<i>Digitalis purpurea</i>	2	V	Otr.	"Aboquerizáos"	(No indicado)	Cocer con vino, machacar	Untar la piel		Sí
	<i>Erinus alpinus</i>	1	M	Nerv.	Dolor de cabeza	Parte aérea	Cocimiento	Vía oral	Sí	Sí
Solanaceae										
	<i>Lycopersicon esculentum</i>	1	M	Piel	Ortigas	Fruto	Fresco	Untar la piel		Sí
	<i>Nicotiana tabacum</i>	1	M	Bebés	"Alferecía"	Hojas	Quemado	Olerla		Sí
	<i>Solanum tuberosum</i>	1	M	Dig.	Laxante	Tubérculo	Cocimiento	Vía oral	Sí	Sí
		1	M	Dig.	Muelas	Tubérculo	Fresco	Sobre la piel		Sí
Sterculiaceae										
	<i>Theobroma cacao</i>	1	M	Urin.	Incontinencia	Semillas	Cocer con leche	Vía oral		Sí

Fam	Especie	inf	M/V		Uso	Parte usada	Procesado	Administración	Act.	Ant.
Thymelaeaceae										
	<i>Daphne laureola</i>	2	V	Dig.	Lombrices, parásitos	Parte aérea	Fresco, cocimiento	Cama del ganado		Sí
Tiliaceae										
	<i>Tilia cordata</i> , <i>T. platyphyllos</i>	1	M	Dig.	Muelas	Inflorescencia	Cocimiento	Vía oral		Sí
		12	M	Nerv.	Tranquilizante, dolor de cabeza	Inflorescencia	Cocimiento	Vía oral	Sí	Sí
		1	M	Resp.	Catarro	Inflorescencia	Requemado	Vía oral	Sí	Sí
		1	V	Urin.	Sangre en orina	(No indicado)	Cocimiento	Vía oral	Sí	Sí
Urticaceae										
	<i>Urtica dioica</i>	4	M	Circ.	Circulación, tensión, colesterol	Raíz, parte aérea	Cocimiento	Vía oral	Sí	Sí
		1	M	Dig.	Astringente	(No indicado)	(No indicado)	Vía oral		Sí
		1	M	Dig.	Muelas	Parte aérea	Fresco	Frotar la piel		Sí
		1	M	Piel	Pelo	Hojas	Cocimiento	Lavados	Sí	Sí
		1	M	Resp.	Pulmón	Raíz	Cocimiento	Vía oral	Sí	Sí
		5	M	Reum.	Dolor articular	Parte aérea	Fresco, cocimiento	Frotar la piel, vía oral	Sí	Sí
		2	M	Urin.	Riñón	Raíz, parte aérea	Infusión	Vía oral	Sí	Sí
		9	V	Urin.	Sangre en orina	Raíz	Cocimiento	Vía oral	Sí	Sí
Valerianaceae										
	<i>Valeriana tuberosa</i>	9	M	Bebés	"Alferecía", dolor intestinal, lloros	Hojas, parte aérea	Cocimiento	Vía oral	Sí	Sí
		1	M	Dig.	Lombrices	Parte aérea	Maceración	Vía oral		Sí
Verbenaceae										
	<i>Aloysia citrodora</i>	9	M	Dig.	Dolor intestinal, astringente	Hojas	Cocimiento	Vía oral	Sí	Sí
		4	M	Fem.	Dolor menstrual	Hojas	Cocimiento	Vía oral	Sí	Sí
		3	M	Nerv.	Tranquilizante, dolor de cabeza	Hojas	Cocimiento	Vía oral	Sí	Sí
		1	M	Resp.	Catarro	(No indicado)	(No indicado)	(No indicado)	Sí	Sí
	<i>Verbena officinalis</i>	1	M	Nerv.	Dolor de cabeza	Parte aérea	Machacado	Sobre la piel		Sí
		1	M	Resp.	Catarro	Parte aérea	Cocimiento	Frotar la piel		Sí
Violaceae										
	<i>Viola alba</i> , <i>V. riviniana</i> , <i>Viola</i> spp.	6	M	Resp.	Catarro, ronquera	Flor	Cocimiento, requemado	Vía oral	Sí	Sí
	<i>Viola riviniana</i>	1	M	Nerv.	Dolor de cabeza	Flor	Cocimiento	Vía oral		Sí
Viscaceae										
	<i>Viscum album</i>	2	M	Circ.	Tensión, colesterol	Parte aérea	Cocimiento	Vía oral	Sí	Sí
		2	V	Fem.	Parto	Parte aérea	Cocimiento	Vía oral		Sí
Vitaceae										
	<i>Vitis vinifera</i>	1	M	Piel	Picaduras	Fruto	Exprimido y maceración	Untar la piel, vía oral	Sí	Sí

Plantas medicinales recomendadas por la herbolaria de los lunes

En el mercado de los lunes, en Infiesto, se coloca frente al ayuntamiento un puesto de plantas medicinales. La dueña, oriunda de León, me explica que toda la información expuesta en sus carteles sobre las aplicaciones de las plantas la extrajo de distintos libros. A ella acuden personas a buscar una planta en concreto, o a pedir remedio para algún mal, sobre todo para la circulación o la tensión alta, para el catarro en invierno, o para los nervios; comenta que la hierba luisa es de las más pedidas. Otras veces vienen con recetas de un libro o del médico. Las plantas vendidas en el puesto son todas compradas a viveros que las cultivan, excepto la tila, que la compra a un paisano de Oseja de Sajambre (Picos de Europa, León). A continuación se incluye una tabla con las especies que allí se venden y las enfermedades para las que se aconseja cada una; se incluye información sobre la parte de la planta utilizada en el caso de las especies que estaban expuestas; las demás se anotaron a partir de un listado facilitado por la vendedora. Se resaltan en **negrita** las especies y los usos que han sido citados por los informantes de Piloña, en un intento de contrastar la influencia que tiene esta información en la medicina “casera” de Piloña.

*Tabla 77. Plantas en venta en el puesto de la herbolaria (Aparecen en **negrita** los nombres de las especies citadas por algún informante, y el uso en caso de coincidir)*

Familia	Especie	Grupo de uso	Uso	Parte usada
APIACEAE	<i>Angelica archangelica</i>	Circulatorio	Depurativo	
	<i>Pimpinella anisum</i>	Digestivo	Gases	
		Nervios y fiebres	Tónico	
ASTERACEAE	<i>Achillea millefolium</i>	Circulatorio	Hemorroides	Flor
		Digestivo	Hígado	Flor
		Urinario	Incontinencia	Flor
	<i>Arnica montana</i>	Digestivo	Úlcera estómago	
		Reuma	Dolor articular	
	<i>Calendula officinalis</i>	Piel	Granos y forúnculos	Flor
		Piel	Pelo	Flor
		Piel	Verrugas	Flor
	<i>Centaurea cyanus</i>	Piel	Pelo	
		Sentidos	Ojos	
	<i>Centaurea debeauxii</i>	Digestivo	Astringente	Parte aérea
		Digestivo	Hígado	Parte aérea
		Nervios y fiebres	Fiebre	Parte aérea
	<i>Chamaemelum nobile</i>	Circulatorio	Hemorroides	Flor
		Digestivo	Digestivo	Flor
		Piel		Flor
		Respiratorio	Catarro	Flor
		Respiratorio	Gripe	Flor
		Sentidos	Ojos	Flor
	<i>Cnicus benedictus</i>	Digestivo	Aperitivo	
		Nervios y fiebres	Tónico	
BETULACEAE	<i>Solidago virgaurea</i>	Circulatorio	Diabetes	
		Urinario	Riñón	
	<i>Taraxacum officinale</i>	Circulatorio	Depurativo	Parte aérea
		Digestivo	Hígado	Parte aérea
		Reuma	Dolor articular	Parte aérea
		Urinario	Riñón	Parte aérea
	<i>Tussilago farfara</i>	Respiratorio	Garganta	Parte aérea
	<i>Betula alba</i>	Reuma	Dolor articular	Parte aérea
		Urinario	Diurético	Parte aérea
BORAGINACEAE	<i>Pulmonaria officinalis</i>	Respiratorio	Catarro	Hojas
		Respiratorio	Pulmón	Hojas

Familia	Especie	Grupo de uso	Uso	Parte usada
CANNABACEAE	<i>Humulus lupulus</i>	Mujer	Regla	
		Nervios y fiebres	Tranquilizante	
CLUSIACEAE	<i>Hypericum perforatum</i>	Circulatorio	Corazón	Parte aérea
		Nervios y fiebres	Dolor de cabeza	Parte aérea
		Nervios y fiebres	Tranquilizante	Parte aérea
EQUISETACEAE	<i>Equisetum spp.</i>	Circulatorio	Depurativo	Folículos
		Urinario	Diurético	Parte aérea
ERICACEAE	<i>Erica sp.</i>	Urinario	Riñón	Hojas y flores
	<i>Vaccinium myrtillus</i>	Circulatorio	Diabetes	Hojas
		Digestivo	Astringente	Hojas
FABACEAE	<i>Cassia senna</i>	Digestivo	Laxante	Folículos
	<i>Glycyrrhiza glabra</i>	Digestivo	Laxante	Tallo
		Respiratorio	Catarro	Tallo
		Respiratorio	Catarro	Tallo
		Urinario	Diurético	Tallo
	<i>Phaseolus vulgaris</i>	Circulatorio	Depurativo	Vainas
		Circulatorio	Diabetes	Vainas
		Reuma	Dolor articular	Vainas
FAGACEAE	<i>Quercus ilex</i>	Digestivo	Muelas	
		Nervios y fiebres	Tranquilizante	
GINKGOACEAE	<i>Ginkgo biloba</i>	Circulatorio	Circulación	
HIPPOCASTANACEAE	<i>Aesculus hippocastanum</i>	Circulatorio	Circulación	
		Circulatorio	Hemorroides	
JUGLANDACEAE	<i>Juglans regia</i>	Piel	Granos y forúnculos	Hojas
		Piel	Pelo	Hojas
LAMIACEAE	<i>Hyssopus officinalis</i>	Respiratorio	Catarro	Parte aérea
	<i>Lavandula officinalis</i>	Nervios y fiebres	Dolor de cabeza	Flor
		Nervios y fiebres	Tónico	Flor
	<i>Melissa officinalis</i>	Nervios y fiebres	Dolor de cabeza	Hojas
		Nervios y fiebres	Tranquilizante	Hojas
	<i>Mentha pulegium</i>	Digestivo	Digestivo	Parte aérea
		Digestivo	Dolor de barriga	Parte aérea
		Nervios y fiebres	Tranquilizante	Parte aérea
	<i>Mentha x piperita</i>	Digestivo	Digestivo	Hojas
		Digestivo	Gases	Hojas
		Piel	Quemaduras	Parte aérea
	<i>Ocimum basilicum</i>	Digestivo	Digestivo	
		Digestivo	Gases	
		Urinario	Riñón	
	<i>Origanum vulgare</i>	Digestivo	Digestivo	Parte aérea
		Respiratorio	Catarro	Parte aérea
	<i>Rosmarinus officinalis</i>	Circulatorio	Tensión	Hojas y flores
		Mujer	Regla	Hojas y flores
		Nervios y fiebres	Tónico	Hojas y flores
	<i>Salvia officinalis</i>	Digestivo	Astringente	Parte aérea
		Digestivo	Muelas	Parte aérea
		Respiratorio	Garganta	Parte aérea
	<i>Thymus vulgaris</i>	Digestivo	Dolor de barriga	Parte aérea
		Respiratorio	Catarro	Parte aérea
		Urinario	Infección orina	Parte aérea
LILIACEAE	<i>Smilax aspera</i>	Circulatorio	Depurativo	
MALVACEAE	<i>Malva sylvestris</i>	Circulatorio	Hemorroides	Flor
		Piel	Inflamación	Flor
		Respiratorio	Catarro	Flor
MONIMIACEAE	<i>Peumus boldus</i>	Digestivo	Digestivo	Hojas
		Digestivo	Hígado	Hojas
OLEACEAE	<i>Fraxinus excelsior</i>	Digestivo	Laxante	
		Reuma	Dolor articular	
	<i>Olea europaea</i>	Circulatorio	Tensión	Hojas
		Piel	Inflamación	Hojas
PAPAVERACEAE	<i>Papaver rhoeas</i>	Nervios y fiebres	Tranquilizante	Pétalos
		Respiratorio	Catarro	Pétalos
PASSIFLORACEAE	<i>Passiflora caerulea</i>	Nervios y fiebres	Tranquilizante	Ramas

Familia	Especie	Grupo de uso	Uso	Parte usada
PLANTAGINACEAE	<i>Plantago major</i>	Digestivo	Muelas	
		Respiratorio	Pulmón	
POACEAE	<i>Phalaris canariensis</i>	Circulatorio	Colesterol	Semillas
	<i>Zea mays</i>	Urinario	Diurético	Estilos
		Urinario	Riñón	Estilos
RHAMNACEAE	<i>Frangula alnus</i>	Digestivo	Laxante	Corteza
ROSACEAE	<i>Crataegus monogyna</i>	Circulatorio	Corazón, tensión	Hojas y flores
	<i>Rosa</i> sp.	Piel		Pétalos
		Sentidos	Ojos	Pétalos
RUTACEAE	<i>Citrus sinensis</i>	Nervios y fiebres	Tranquilizante	Parte aérea
SALICACEAE	<i>Salix alba</i>	Nervios y fiebres	Dolor de cabeza	
SCROPHULARIACEAE	<i>Euphrasia eduardii</i>	Sentidos	Ojos	
	<i>Verbascum thapsus</i>	Piel	Inflamación	Parte aérea
		Respiratorio	Catarro	Parte aérea
		Respiratorio	Ronquera	Parte aérea
THEACEAE	<i>Camellia</i> sp.	Circulatorio	Corazón	Hojas
		Circulatorio	Depurativo	Hojas
		Digestivo	Digestivo	Hojas
		Piel	Inflamación	Hojas
TILIACEAE	<i>Tilia</i> sp.	Nervios y fiebres	Fiebre	Hojas
		Nervios y fiebres	Tranquilizante	Hojas
		Respiratorio	Gripe	Hojas
URTICACEAE	<i>Urtica dioica</i>	Circulatorio	Depurativo	Parte aérea
		Urinario	Diurético	Parte aérea
VALERIANACEAE	<i>Valeriana officinalis</i>	Nervios y fiebres	Tranquilizante	Raíz
VERBENACEAE	<i>Aloysia citrodora</i>	Digestivo	Digestivo	Hojas
		Digestivo	Gases	Hojas
	<i>Verbena officinalis</i>	Circulatorio	Depurativo	Parte aérea
		Digestivo	Digestivo	Parte aérea
VISCACEAE	<i>Viscum album</i>	Circulatorio	Circulación, tensión	

Foto 56. Puesto de plantas medicinales en el mercado de Infiesto.



7. JUEGOS, CANTARES, DICHOS Y CUENTOS

Diversos aspectos del ocio y la cultura popular se relacionan directamente con algunas plantas. Resulta interesante hacer mención a su uso pues, si bien no es vital ni imprescindible, contiene mucha información sobre el sentir popular hacia ellas. Los niños de entonces aprendieron o inventaron mil juguetes a partir de los materiales de su entorno, y ahora, ya mayores, lo recuerdan con ilusión. Los mozos se entretenían con los bolos, y haciendo bailes en los pueblos. En los dichos, las canciones, y los refranes, hay mil alusiones a las plantas que reflejan las distintas facetas de la cultura rural y la apreciación común de los distintos vegetales. Reunimos aquí pequeños detalles de esos que se nos relatan con añoranza, cosines entrañables, sin mucha importancia, pero que presta recordar.

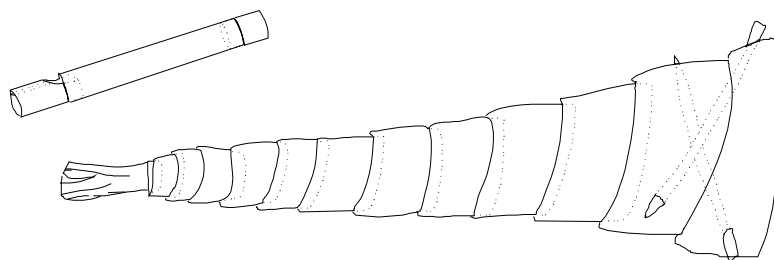
7.1. Juegos infantiles

Los críos, los guañes, juegan con lo primero que les viene a la mano; en el campo asturiano es muy frecuente que esto sea una planta, o un palu. Camino a la escuela, llenando les vaques, por entretenerse, encontraban colores, formas, e incluso sonidos interesantes. Estos son algunos ejemplos:

- Varios frutos, flores y hojas hacen un ruido explosivo si se golpean con suficiente habilidad: restallen o españen. De ahí el nombre de españoles^{7,8,142} (*Digitalis purpurea*, *Silene vulgaris*); también restalla la flor de algunos beriezos (*Daboecia cantabrica*), los frutos de los heléboros (a los que pocos dan algún nombre en Piloña) o las hojas jóvenes de ablanu, ahuecadas en una mano.
- Los frutos de algunas compuestas con vilano (*Taraxacum* spp.) se soplan, para hacer volar las semillas¹⁰⁸.
- Con las margaritas (*Bellis perennis*), otras flores amarillas (*Taraxacum* spp.), y otras flores de colores, hacían collares con una aguja y un hilo^{60,88}. También servía de collar la planta del coral (*Tamus communis*), con sus frutos de color rojo brillante. Con los escapos de los *Taraxacum* se hacen rizos y trenzas con las que adornar el pelo¹⁰⁸. Las barbas de maíz sirven para disfrazarse de hombre bigotudo⁸.
- La misma planta que aquella dulce niña llamaba “del coral” servía a otros menos inocentes para incordiar a sus amigos: el fruto, cuando está maduro, al frotarse contra la piel pica que lo lleva el diablu²⁹. Lo hacían unos a otros, por picardía²⁹. Cuenta Pepe⁶¹ que de guañes vino a la escuela un rapaz con los bolsos llenos de cereces deses, y untó al compañero todo por el cuello, y tanto-y resquemaba que tuvo que acusar: “Maestra, untóme el cuellu con coloraínos”. La resuelta maestra hizo al culpable sacar del bolso los susodichos coloraínos y le untó con ellos, tuvo el rapaz que salir a meter la cabeza entre agua en el río, porque no aguantaba el picor.
- Con los figos, se hacían vaques y gallos, espetándoles patas de palinos de ablanu, y detrás un rau. Había quien-yos ponía cuernos. Jugaban bajo el hórreo (en solorru) a ser ganaderos con fincas de tierra y palos⁸.

- También se jugaba a las cocinitas: se llama planta del arroz a distintas especies cuyas hojas o flores se parecían a esta comida (*Umbilicus rupestris*, *Sedum* spp., *Rumex acetosa*). También llamaban sardines⁸⁵ a una helecha (*Blechnum spicant*) que tiene forma de raspa de pescado.
- Los tarucos de maíz, que quedaban de desgranar les panoyes o mazorcas, eran el material de construcciones preferido de los niños de entonces. Jugaban a hacer torres con ellos, a ver quién hacía la pila más grande⁶²: con dos tarucos en cada piso colocados con cuidado (pues son más anchos por un extremo que por el otro). Y después “cuando ya lo tenían arriba del tou venín... y tirábenlu. Y era un juego más”⁶⁴.
- Laudelina¹¹⁵ recuerda: “Hacíamos unes muñequés, con un tarucu de una panoya, poníamos-yos un palu así travesáu por arriba, y amarrábamoslú así al tarucu, y después hacíamos de trapu como una cabeza, una bolina, amarrábamoslú ahí al tarucu por arriba, y era la cabeza del muñecu, y con aquel muñecu jugábamos”¹¹⁵.
- O cazar grillos. Los guardaban en botes, y los alimentaban. Para ello, recogían llanzuela de los praos, uso extraordinariamente difundido y posiblemente responsable en parte de la popularidad de esta planta.
- De salgueru se hacían “instrumentos musicales”: chiflos, y cornetes o peorres. Para hacer un chiflu, o chiflatu, se corta un palo de unos 10-15 cm, en primavera, preferentemente en menguante⁸. Se hace un corte circular y se golpea (se macha) la corteza del lado más largo, recitando “suda, suda cáscara ruda”⁸, o bien “Sali palu, sali veru, sali palu de salgueru. Sali zamploña que vas pa Roma. Tú comerás pan y yo boroña. Tú dormirás en la cama vieja, y yo en la nueva”¹⁴⁴. Tras este recital, se gira la corteza sobre la madera del palo, para sacarla sin romperla. Después se corta el palo pelado dejando sólo una boquilla y un tapón final. Se vuelve a colocar la corteza, haciendo una muesca para que salga el aire, y ya está listo el chiflu. En otros lugares de la Cordillera Cantábrica estos silbatos se hacían con ramas de otros árboles: castaño, avellano, nogal, chopo o fresno (Gómez Oliveros, 2002b; Lastra Menéndez, 2003; Pardo de Santayana, 2003; Blanco Castro, 1995).

Figura 32. Chiflu y corneta



Los cornetes son algo más complejas: se descortezan en espiral un palo de castaño o salgueru, de manera que se obtenga una tira larga de corteza. Se enrolla esta cuidadosamente en forma de cucurucho, sujetando el extremo más ancho con uno o dos palos atravesados. La corneta emite un sonido grave y vibrante.

- Otra forma más sencilla de emitir ruido son los peorres, que consisten simplemente en una corteza de salgueru masticada en un extremo que se hace vibrar entre los labios al soplar. También se pueden hacer peorres con los tallos

florales del diente de león, masticando levemente un extremo. Con las hojas de argaña se puede emitir sonido también, soplando y haciéndolas vibrar; Ernesto⁷ lo llamó una vibradora.

Algunos juguetes más elaborados los fabricaban los padres, o los abuelos: matracas, carritos, aros... los zancos eran un juguete común que muchos paisanos aún manejan con destreza. Generalmente se hacían de fresnu, castaño o ablanu. Un buen columpio en la rama de un roble bien alto prometía buena diversión: se colgaba con cadenas de anillas hechas con cibielles de ablanu o salgueru, como en el caso de los tirones del ganado (ver 2.3. La cuadra).

Estas y otras cosas hacían los guañes para divertirse: Saltaban en los jergones de maíz, con alto riesgo de romper toda la estructura del camastro¹²⁴; saltaban en la tenada, para apelmazar la herba (ver 2.2. Forrajes y pastos). Jugaban a saltar a la cuerda, a los boliches o canicas, a la peonza, a bailar en corro...

Tabla 78. Juegos

Nombre común	Nombre científico	Utilización	Nº Citas	Informantes
Españoles	<i>Digitalis purpurea</i> , <i>Silene vulgaris</i>	Explota la flor	3	7,8,142
Beriezu	<i>Daboecia cantabrica</i>	Explota la flor	1	26
	<i>Umbilicus rupestris</i>	Explotan las hojas	1	69
	<i>Helleborus foetidus</i> , <i>H. viridis</i> subsp. <i>occidentalis</i>	Explotan los frutos	1	4
Ablanu	<i>Corylus avellana</i>	Explotan las hojas	1	8
Margarita	<i>Bellis perennis</i>	Collares	2	60,88
Diente de león	<i>Taraxacum</i> spp.	Collares	1	88
		Rizos, trenzas	1	108
		Peorres (para silbar)	1	8
Planta del coral	<i>Tamus communis</i>	Collares	1	
Pica pica, Coloraínos		Broma irritante	4	7,29,23,141
Maíz	<i>Zea mays</i>	Barbas: disfraz	1	8
		Tarucos: construcción	2	8,62
		Tarucos: muñecas	1	115
Figos	<i>Ficus carica</i>	Vaques y gallos	1	8
Planta del arroz	<i>Umbilicus rupestris</i> , <i>Rumex acetosa</i> , <i>Sedum</i> spp.	Cocinitas: arroz	4	8,117
Sardines	<i>Blechnum spicant</i>	Cocinitas: sardinas	1	85
Llanzuela	<i>Plantago lanceolata</i>	Alimentar grillos	6	58,70,97,101,105
Salgueru	<i>Salix caprea</i> (<i>S. atrocinerea</i> peor calidad)	Pitos, cornetas, peorres	2	8,144
Argaña	<i>Brachypodium pinnatum</i> subsp. <i>rupestre</i>	Vibradora (para silbar)		
Fresnu	<i>Fraxinus excelsior</i>	Juguetes: Matracas, aros, zancos, carros...	2	8,58
Castaño	<i>Castanea sativa</i>	Aros, zancos, carros...	2	8
		Corneta	1	8
Pumar	<i>Malus domestica</i>	Bolos, bola	1	54,56
Roble	<i>Quercus petraea</i> , <i>Q. robur</i>	Bolos, bola	1	117

7.2. Bolos

Los bolos fueron uno de los juegos más extendidos entre los mozos y adultos en gran parte de España, incluyendo Asturias (Fernández Gamboa, 1978). Había boleras en todos los pueblos, e incluso algunas por el monte, donde los pastores se entretenían afinando su puntería¹¹⁷. En Piloña se jugaba con nueve bolos dispuestos en cuadrado, y un décimo a uno de los lados (el michi o bichi). Los puntos se cuentan según cuántos bolos se tiren, cuáles, por dónde pase la bola y dónde quede parada⁵⁴ (Ruiz Alonso, 1993).

Los bolos se hacían preferentemente de madera de pumar, que ye muy sólida, si no fenden⁵⁴ (se abren a la mitad). La bola se hacía también de pumar⁵⁴, o de roble¹¹⁷; en Picos de Europa se hacen de haya, tejo o castaño (Ortiz Viña & Lastra Menéndez, 2003; Lastra Menéndez, 2003; Pardo de Santayana, 2003).

Menos popular, pero pintoresco, es el llamado “deporte rural”: competiciones de corta de madera y otras demostraciones de fuerza y habilidad en que participan jóvenes de toda Asturias. Se organizan en campeonatos en distintas sedes, que suelen coincidir con las fiestas de cada localidad. La madera que cortan es generalmente eucalipto, porque es más blanda y asequible.

Foto 57. Jennifer Martínez andando con zancos



7.3. Música, bailes y fiestas de antes

“En aquellos tiempos, maja, disfrutábamos mucho más con un latu que ahora con la mejor orquesta. Mira, había aquí dieciochu mozos y moces, y hacíamos los domingos, por debajo les paneres eses, unos bailes... venía la mocedá de L’Omedal, tocaban un latu, hacían un bombu con el pelleju de una oveja, un aru, amarrábenlu, y después, con aquelu y un palu tocaban el bombo (...) y cantando, hacíamos unes dances ahí, cogíamosnos de la mano y cantábamos, bailábamos a la paleta, a lo bolero... a cincuentamila bailes que no hay ahora. (...) El acordeón venía cuando lu llamabes, juntando los muzucos y les moces, que mos daben algo de dineru, en casa, pues llamábamos al músico, y pal domingo hay baile aquí, pal domingo hay baile en L’Omedal... no se ponía el músico a tocar, y ya estábamos bailando”¹¹⁵. A veces tocaba hacer el camino con mal tiempo: “acuérdome yo de ir nevando, a L’Omedal, al baile (...) venín los mozos del Moru y del Tozu a caballo, unos caballos... el que venía a caballo ya venía presumiendo”¹¹⁵.

Este es el relato de Laudelina¹¹⁵, de Ligüeria (pueblo con 11 habitantes en la actualidad). Se animó también a cantarme algunas de las canciones de aquellos bailes, cuyo texto es como sigue:

La paleta: “Un limón eché a rodar
y en tu puerta se paró
que hasta los limones saben
que nos queremos tú y yo.
Con la paleta su madre daba,
con la paleta la amenazaba,
con la paleta su ma le dio,
un paletazo que la mató.

Olé mi niña,
olé mi encanto,
olé mi niña la quiero tanto,
olé mi niña y olé y olé,
que yo contigo me casaré”

Lo boleru: “Por bailar lo boleru
rompí les medies
y ahora pa comprar otres
no tengo perres.
(Estribillo:)-Baila lo boleru
lo boleru baila
baila lo boleru
cariño del alma.
Si caemos, no caemos,
si llegamos a caer
si me caso contigo
arroz te daré, arroz te daré.-

El que está a lo boleru
es un cazurru
que tiene las orejas
como los burros.
-Baila lo boleru...-
A bailar lo boleru
nadie me gana
porque anduve a la escuela
de una gitana
-Baila lo boleru...-”

También se bailaba, en las fiestas más sonadas, una danza lenta muy extendida en toda Asturias, llamada danza prima. Para ello se reunían todos en un gran corro y avanzaban hacia adelante y atrás al son armonioso de una larga canción o romance. La danza prima se baila sobre todo la noche de San Juan, pero también se bailaba en algunos lugares el Domingo de Pascua, en las fiestas patronales, y en cualquier ocasión festiva cuya solemnidad lo mereciera.

7.4. Cantares

“Había mucha gente que cantaba. No ye como ahora... ahora no se siente a nadie. Iban de ese camín pa arriba la gente de otros pueblos a los montes que había ahí pa arriba, que había tanta avellana, tanta fruta, y ganáu, muchu ganáu, y pasaben cantando que daba gloria”⁶⁰.

Cantares había ¡muchos! (“a cantar ganarásme, pero a cantares, tengo yo un arca llena y siete costales”¹¹⁵); llenos de ellos están varios libros de etnografía asturiana (entre otros, Álvarez Buylla, 1977; Llano Roza y Ampudia, 1977; Menéndez Pidal, 1885). Incluimos en los distintos capítulos algunos de los que nos recitaron en Piloña, que por tener que ver con el mundo vegetal ilustran este tratado; algunos otros, que no tuvieron cabida en ningún tema en concreto, se incluyen aquí:

“En Torín, el cebollín,
en Melarde les cebolles
en Valles les calabaces
y en Cardes les buenos mocés”
(Castañón, 1990).

Sidra de Colloto y Nava
Infiestu y Quirós ablanes
Sariegu y Villaviciosa
tienen les riches manzanes” (Castañón,
1990).

“Mi madre para casarme
dábame un copín de fabes
y dipués que me casé
mandome arrascar les ñalgues”³⁸.

“A tu puerta planté un texu
tú esi texu no lu viste
tres vuertes diste-y al texu
texu, texu, tres vuertes diste”⁸⁸.

“Ya cayó la fueya al roble
ya floreció la espinera
la flor de los buenos mozos
ye lo que la reina lleva”⁸⁸

Otro tipo de manifestaciones populares eran las trovas, historias en verso que relatan acontecimientos locales en tono burlón; compuestas por algún personaje del pueblo más o menos inspirado, iban de boca en boca y hacían mofa de sus protagonistas, al tiempo que relataban parte de la vida cotidiana. Como ejemplo, he aquí algunos fragmentos que Julia¹²⁴, haciendo gala de gran memoria, fue capaz de contarme:

Un paisano llamado Collado se construyó un curioso corral, sin abertura (boqueru) en el pajar o tenada, para que no le robaran la paja; dos de sus vacas se llamaban Ganadera y Germana:

“En el monte de Fresnéu
cerca la Vega los Llobos
han construido corral
que parece obra de bobos.
La obra está bien delicada
pero no tiene boqueros
y en seguida dijo Collado:
-Así es como yo lo quiero
que no vaya a suceder

lo que sucedió en la Fuga
que me robaron la hierba
y nadie quería la culpa-
La puerta es de portalón,
con rejas en la ventana
donde Collado ve el sol
cuando sale de mañana
y también Collado ve
la Ganadera y la Germana”¹²⁴

En otra ocasión se referían a otro paisano que llevaba su pareja de vaques tristemente aparejada, tanto que sus campanas no tenían badajo (mayuelo):

“Desde El Musel a Pekín
y de Pekín a Posada
no se encuentra a otra pareja
que esté mejor apareada.
De cornales trae cordeles
las tapaderas sin pelo,
les vaques sin campanilla
porque no tenía mayuelo...”¹²⁴

Luciano Castañón (1990) publicaba esta otra Trova de Colunga en su *Diccionario Geográfico de Asturias*. Son frecuentes las alusiones a localidades de Piloña, por lo cual nos parece interesante incluir aquí algunos fragmentos:

“Pa cigarros Anayo
pa xugar en’es Buelgues
porque aunque escapa la bola
e muy larga la campera.

Pa segadores en Nava,
para pucheros Ceceda,
para danzar y dar palos
en el coto de Noreña

Para tratantes Pintueles
que facen bien la ximuestra,
aunque la vaca sea mala
siempre la venden por buena.

Para mercáu el de Infiestu
muy abundante de tiendes

de fabes y de maíz
y también buenos monteres.

Para quesu Santa Cruz
de Cangues, que hay buena feria
para manteca Cofiño
para leche Cereceda.

Para mozos Sevares
para moces, La Piñera,
en el coto de Viyáu
que más hacia atrás nos queda.

Para palacio Sorribes,
para nueces en Sardea,
para bruxes El Molar,
para bribones La Serna.” (...)

7.5. Dichos y refranes

La cultura y el saber popular están muchas veces resumidos en estas pequeñas frases con rima, fáciles de memorizar, que nos hablan de las creencias, costumbres, y puntos de vista particulares de cada pueblo. En Piloña se realizó recientemente un interesante trabajo de recopilación de refranes en la residencia de personas mayores (Martín Crespo, 1995) que en parte ha servido de base para este capítulo. Por su expresividad, muchas se han ido incluyendo en otros capítulos al hilo del tema tratado; recopilamos aquí todas las que nos parecen interesantes en materia etnobotánica.

Metereología

Las particularidades climáticas de Asturias hacen de este tema uno de los más relevantes en las conversaciones cotidianas, ya que condiciona de manera muy importante la actividad diaria y el rendimiento agrario de cada año, además de la salud de personas y animales. Por ello incluimos estos refranes, que no están directamente relacionados con las plantas pero tienen una enorme importancia dentro del conocimiento del medio natural de Piloña. Una recopilación de refranes piloñeses sobre este tema se publicó en la revista *Piloña* (Juesas García-Robes, 1989).

En Piloña, por extraño que esto parezca a personas oriundas de lugares más soleados, se tiene mucho respeto, e incluso miedo, al efecto del sol directo. Dice el refrán: No tomes el sol sin sombrero, ni en agosto ni en enero (Martín Crespo, 1995). Es frecuente la alusión, en los días de sol picante y humedad ambiental, que parecen anunciar tormenta, al sol “de nube” o sol “mata burros”^{112,124}, que se supone muy nocivo. Asimismo se teme al aire otoñal, ya que en esa época son más frecuentes los fallecimientos de ancianos que no soportan la entrada del frío: “El aire de les castañes mata”⁹¹.

Las tormentas son temidas supersticiosamente en Piloña, como se explicará en el próximo apartado (ver 8.1. Plantas Protectoras). Aún así “nadie se acuerda de Santa Bárbara hasta que truena”¹³⁷, refrán al que se alude frecuentemente ante todo ejemplo de desconsideración o falta de previsión.

Por otra parte, la experiencia invita en todo Asturias a desconfiar de las mañanas soleadas desde el amanecer, porque el día suele nublarse poco más tarde: “Sol madrugador y fraile caneyeru, ni el sol durará mucho ni el fraile será buenu”⁸. Caneyeru es alguien a quien se ve a menudo en les caneyes o caminos rurales. Sin embargo, el sol a última hora es síntoma de buen día al día siguiente: “Cuando el sol rescata, el día cata”⁸⁵.

Varios métodos de predicción meteorológica permitían a los mayores anticiparse al agua cuando no había sofisticados sistemas meteorológicos que predijeran tales eventos. En la mayoría de los casos se observaba la aparición de niebla (borrín o capa) en alguna altura:

“Cuando el Suevo ponga capa, pon la tuya y escapa”⁸ (Castañón, 1990).

“Cuando la peña Priede pon la capa, pon la tuya y escapa” (Castañón, 1990).

“Cuando'l Picu la Múa pon toca,
ya les mueres pueden quitar la ropa” (se refiere a la ropa tendida) (Castañón, 1990).

“Mal haya sea la borina
que asoma al puertu del Sueve
y no traigo el capotillo
para taparme si llueve” (Castañón, 1990).

Todo otro grupo de refranes se refiere al tiempo que cabe esperar durante todo el año. Muchos de estos están claramente desfasados, pues según la apreciación general de los paisanos, ahora nieva mucho menos de lo que nevaba antes en Piloña. Estos ilustran mejor que ninguno aquello de “refranes antiguos, mentires modernes”⁶⁴.

“La nieve en octubre siete meses cubre” (Martín Crespo, 1995); “Por Todos los Santos la nieve por los altos” (Martín Crespo, 1995); “Por to los Santos, la nieve por los cantos”⁸⁸.

El invierno más duro acaba pronto en Asturias, “El día de la Candelera (2 de febrero) bota el invierno fuera” (Martín Crespo, 1995). Empieza una época típicamente inestable: “Febreru, lloqueru”, porque tan pronto nieva como hace calor¹¹². Hay que desconfiar de la llegada temprana del buen tiempo: “El que por Carnaval se asolaya, por Pascua quema leña” (Martín Crespo, 1995). El granizo, o pedriscu, es también frecuente en esta época: “Marzo, morciella, primero mata la oveja y luego enxuga-y la pelleya”¹²⁴: el pedriscu mata a la oveja y luego el sol le seca la pelleja. “Cuando un sapu cante antes de abril, allí la nieve va a cubrir” (Martín Crespo, 1995); a estas nevadas tardías, nada infrecuentes, se las llamaba “nevada del cuquiellu”⁸ (del cuco), puesto que este animal ya había vuelto de su migración invernal.

A medida que pasa la primavera, el tiempo mejora, al menos eso es de esperar “En abril, aguas mil, al entrar y no al salir” (si deja el tiempo)⁸⁷; “hasta el 40 de mayo, no te quites el sayo” (Martín Crespo, 1995); “Marzo airoso, y abril lluvioso, traen a mayo florido y hermoso”⁸⁷; “mayo oscuro, junio brillante, cosecha abundante” (Martín Crespo, 1995). Y por fin el verano, algunos años más soleado que otros; “en junio el calor no asusta al labrador” (Martín Crespo, 1995). Septiembre se caracteriza por su imprevisibilidad: “En Septiembre, seca la fuente o rompe el puente”¹¹².

Cultivo y cosecha

Los refranes acompañan todo el ciclo agrario, organizando las tareas en el tiempo y recordando con sus consejos cómo llevarlas a cabo. Empezando por abonar la tierra en febrero y marzo: “Dios puede munchu, pero más puede el cuchu”¹²⁵ o, en su versión más suave, “Dios puede munchu, y pa con Dios, el cuchu”¹²⁵.

Los cereales de invierno, que ya no se plantan en Piloña, requerían que el tiempo fuese frío hasta bien entrada la primavera “El pan en marzu lloráu”: Así sale más fuerte y no cae²⁵. “Por La Ascensión, cereces en Ovieu y trigo en León”¹⁰⁹.

La patata, “La mejor siembra, la de San José”⁶⁰. “La patata necesita agua pa nacer y pa cocer” (el restu del año, non ye buenu que llueva por ellu)⁸⁸. Las siembras más importantes, de fabes y maíz, se hacen en mayo “la mejor siembra del año es la de san Isidro”¹⁰³. Lo mejor es que llueve un poco después de sembrar “en mayo, el agua tras el arao”¹⁰³.

Dice el refrán que no se debe sembrar el grano demasiado junto: “A siembra rala, no hay siembra mala” (Martín Crespo, 1995), aunque ya se sabe que “donde hay mucho, no hay mal año”¹¹².

Las labores del güertu empiezan antes: “¿Por qué no creciste, ajín? Porque no plantaste por San Martín”^{103,109,112}, “tantos días como pasen de enero, le faltan de ajos al ajero” (Martín Crespo, 1995). La cebolla se debe recoger temprano: “les cebolles non tien que llover por elles el agua de agosto”⁸⁸; todo se debe recoger, a ser posible, con buena luna “en el menguante, menos lo picante” (lo picante es el ajo y la cebolla)⁸⁵

En verano, “la herba cura en la punta del forcáu”⁸.

Las castañas son una cosecha segura en Piloña, aunque se dan mejor si llueve en verano: “Agosto seco, castañes en cestu; si está mojao, el cestu apinao” (muy lleno)¹⁰³; durante su recogida se llenaba el bosque de gente “les voces en castañeu y les castañes en maniegu” (Martín Crespo, 1995). Se comenta también con cierto despecho: “los curas nunca cayeron de una castañar, porque como nunca subieron a elles...”¹²⁴. Por fin, llega el otoño con la faena resuelta: “qué bien paez el maíz, esbilláu y enriestráu, con los graninos de oro, y en la panera colgáu”¹²⁴.

Leña, madera

“Díjo-y el fresnu a la faya: si non fuera por vergüenza, ardería debajo del agua”^{96,64}

“De leña umeriza, ni fuéu ni ceniza”²⁵ (refiriéndose al umeru, *Alnus glutinosa*)

“La castañar es muy importante: da de comer, hace la cuna, la casa, y la caja del muerto”¹²⁴

Ganadería

Se dice de quien ceba les vaques con comida de mala calidad, que les da “muruxa”, o “maizón”. Cuando llega el tiempo de subir les vaques al monte, un buen indicador del pasto es el felechu, no así el gamón que nace tempranamente a partir de raíces tuberosas prominentes: “no te fíes del gamón, que sale de roín coyón, fíate del felechu, que vien por su derechu”²⁶.

Se dice en tono irónico de las personas que obren sin escrúpulos: “La conciencia era verde, comióla un burru”⁶⁴.

Alimentación

“Piloña ye la tierra de les fabes, el chorizu y la boroña” (Martín Crespo, 1995). “Piloña, no sé qué tién tu sidra, que siempre estamos de moña” (Martín Crespo, 1995); “Dos coses hay en Infiestu que no les encuentres en Madrid: la santina de la cueva y la sidra de Manolín”¹²⁴. Siempre hecha con manzanes del país: “Les mocines y les manzanes, hay que buscales asturianos”¹²⁴

Contra la rutina alimentaria: “Todos los días gallina amarga la cocina”⁸⁵. Algo que sabe mal “sabe como la xurbia” (veneno potentísimo, ver 1.3. El maíz)^{7,146}. Igual que la muruxa para los animales, es comer berros para las personas. “Se comían cuando la fame; ‘esi comió berros’ quere decir que pasó fame. Cuando la guerra”²⁵. De

aquella la gente emigraba, pues no tenían más que algo de forraje para comer: "non perdían más que el ballicu"²⁶.

En Ligüeria, para interesarse por la salud de los miembros de una familia, se pregunta "¿Coméis todos del pote grande?"^{33,115}, o bien "¿metéis tós la cabeza en la masera?"³³, aludiendo a que los enfermos necesitan una dieta especial.

Medicina

La fe ye la que mata²⁵ reza un refrán conocido que desconfía de las supersticiones en la medicina popular. Supersticiones del tipo "el que coge la alemunia la mañana de San Juan, ni le pica la culebra ni le sucederá mal"²⁹ (o "la aleluya"¹¹⁴). Estas creencias se detallan en el apartado 8.1. Plantas protectoras.

Lo que sí parece ser de confianza es el apiu: "El hombre muerto y el apiu en güertu"^{15,58,115}. Una variante dice "Tienes el niñu muertu y el apiu nel huertu"¹²⁴. Sobre la malva: "el que se cura con malva, mal va"⁸; "malvas te doy por remediú/ con malvas has de sanar/y si no sanas con malvas/ mal vas en tu enfermedá"²³. Estos dos refranes parecen contradecirse respecto a la efectividad de la planta; lo mismo se anotó en Cantabria (Pardo de Santayana, 2003).

El siguiente refrán sobre la ruda, extendido por toda España, se refiere a sus virtudes emenagogas y abortivas (San Miguel, 2003): "si la viudita supiera/dónde se esconde la ruda/saldría de noche a buscarla, aunque fuera sin la luna"¹⁵⁵. El mismo razonamiento se ha recogido en otra versión, más asturiana, que se refiere a la nielta: "Si supieran les muyeres lo bueno que ye la nielta pastiaríanla en el prau como les vaques la yerba"^{8,11}.

Comparaciones

Muchos dichos hacen comparaciones entre un rasgo de una persona y un tipo de vegetal, ya sea para halagarlo o, más frecuentemente, como burla. Veamos algunos:

Alguien con mal aspecto ye ruin y espelurriau como una castaña mayuca¹²⁴ (castaña seca hasta mayo); sin embargo un bebé bien criado ye gordu como un boroñu¹²⁴. Siempre es mejor estar entrado en carnes: Corbates les engurriaes, moces les empanatorrillaes²⁵ (corbates son castañas cocidas con la piel: les engurriaes son les buenes).

Alguien especialmente basto ye finu como un tarucu⁸ (resto de la panoya esgranada: muy áspero); a una persona desagradable se le dice muergu⁶ (envoltura carnosa de la nuez, muy amarga). Quien está sordo está como una tuca⁸ (montón de restos de maíz). No faltan las alusiones claramente machistas "Quien dijo hombre dijo roble, quien dijo muyer, castañar podre"⁶⁴, o anticlericales: "Los curas y los frailes y los laureles, como nunca dan fruta, siempre están verdes"³⁸.

Cosadielles (adivanzas)

En los Montes de Sebares hay un arbolín de Dios, y en cada arbolín un ñeru, y en cada ñeru un güevín (el ablanar) (Martín Crespo, 1995).

Adivina adivinanza: ¿cuál es el ave que no tiene panza? (la ablana) (Martín Crespo, 1995).

Alto estoy alto me veo, si echo una risada, pierdo lo que tengo (El ariciu de la castaña) (Martín Crespo, 1995).

Cinco oreyes y un pie, carápanu ye (*Mespilus germanica*; oreyes: restos del cáliz)⁸

Me cogen en el campo, entre verdes lazos, lloran por mí los que me hacen pedazos (la cebolla) (Martín Crespo, 1995).

Cien redondinos, un redondón, un mete y saca, y un quita y pon (fabes, pota, garcilla o cucharón y tapa) (Martín Crespo, 1995).

Cabe en un puñu, y non cabe en un horru (la piértiga, vara muy larga; véase 1.2. Agricultura- Herramientas)¹²⁴.

7.6. Cuentos y leyendas

Nunca olvidaré las tardes en Piloña, al calor del fuego de una pequeña cocina de leña, o paseando en los días cálidos por los prados y los montes, escuchando los recuerdos, las historias, las anécdotas y las leyendas que se intercalaban en la conversación, basada laxamente en aquello de las plantas. Muchas, y muy bellas historias me fueron relatadas, sobre xanas, sobre los tiempos de los moros, sobre tesoros escondidos en lugares imposibles, sobre horrores sobrevenidos en la guerra, sobre escapados que habitaban las montañas. Lamentablemente, la mayoría tienen muy poco que ver con los vegetales; el lector interesado encontrará una deliciosa recopilación de leyendas locales originales en el librito *Lliendes de Piloña*, de Álvarez Peña (1996). A título de ejemplo incluimos aquí algunas de las que nos relataron, que tienen como protagonista algún elemento vegetal.

Hubo un paisanu que cortó una rolla del tronco de una cerezal y la echó a la cocina en baxu; y quemando la rolla cantaba el cuquiellu dentro.⁵⁰

Hay en los Montes de Sebares una gran faya, ahora ya muerta, que llamaban la faya del zapateru: decían que todas las tardes, durante mucho tiempo, se ponía allí un zapatero a coser.¹²⁴

Cerca de Les Cuerries de Maza hay una peña que llaman la Peña de les Xanes. Allí vivieron mucho tiempo varias de estas hadas del agua. Cuentan que una vez había en pueblu un hombre viudu con una neña. Cuando él marchaba a trabajar una xana venía a la casa, lavaba a la neña y limpiaba la casa. Se dio cuenta el buen hombre de que algo raro pasaba, y quiso presentarse a la xana como agradecimiento. Pidió consejo a una vecina, y esta le dijo que se escondiera en la casa, y cuando la xana apareciera, saliera de su escondite para saludarla. Así lo hizo, pero ocurrió que la xana, al verse descubierta, enfadose porque él estuviera allí escondíu; y como en ese momento estaba arrastrando lino, clavole la rasquetona (cardador de lino con pinchos de hierro larguísimos) en la pierna, y lu mancó. Después, arrepentida al parecer por su mal gesto, le dijo “Pon llanzuela, y quita llanzuela, verás como luego criarás carne nueva”. Efectivamente, la llanzuela es una planta que se sigue utilizando para las heridas⁶⁰ (Ver Medicina- Heridas, en el apartado 6.4.).

Cuentan también de una ardilla que, buscando algo que comer, subió a una nozal, mordió un muergu, no-y gustó, y marchó. Esta fábula se cuenta como enseñanza a quien se desmoraliza al primer intento: si la ardilla hubiera insistido, habría encontrado una buena nuez dentro del amargo muergu⁸.

8. CREENCIAS Y CELEBRACIONES

Toda sociedad humana tiene, además de una cierta organización para el trabajo y el comercio, el aprendizaje de los niños y la curación de los enfermos, una sucesión de eventos sociales por las cuales se celebran los ritos del ciclo de vida de sus miembros y los cambios estacionales, marcando el ritmo del ciclo anual; la sociedad asturiana no es excepción (González-Quevedo, 2002; Martínez, 1985). Estos ritos pueden ser paganos, como la celebración de las cosechas (es el caso de las esbillas y amagüestos en Piloña, o del moderno Festival de la Avellana) o formar parte del universo de creencias religiosas que rigen la vida espiritual y en muchos casos la doctrina moral de sus miembros.

Piloña se enclava en un territorio con cerca de dos mil años de tradición religiosa cristiana, a cargo casi exclusivamente de la Iglesia Católica. En esta doctrina fueron educados todos los mayores, que practicaban sus ritos con más o menos fervor, sobre todo en aquella época en que no les era permitido abstenerse: “si dibes al práu, a cuchar o a la yerba, en domingo, castigábante”⁶⁰. Sin embargo, muchos de esos mismos abuelos lucharon en la guerra, y lo hicieron en el bando republicano, en que dominaba el más acerbo anticlericalismo, por no decir ateísmo. Las nuevas generaciones, libres de la obligatoriedad política y social de atender a los ritos religiosos, tienden a eludirlos, salvo cumplidas excepciones.

Muestra la Piloña de hoy claros signos de las dos tendencias. La población, cada vez más exigua y envejecida, es atendida por cada vez menos sacerdotes, que van de parroquia en parroquia oficiando misas a las que atiende con fervor un número cada vez más pequeño de fieles, en su mayoría mujeres, y los pocos niños que quedan. La mayoría de los hombres declaran sin tapujos su desinterés por los temas religiosos. Esta tendencia se ha observado en toda la provincia, donde “una parte cada vez más importante de la población ha dejado de tener creencias cristianas firmes” (González-Quevedo, 2002).

Por otra parte, el calendario festivo sigue rigiéndose casi exclusivamente por el calendario católico, y hay algunas fiestas concretas a lo largo del año en las que acude a la iglesia de manera generalizada gran parte de la población, incluso los jóvenes que para esas ocasiones visitan sus pueblos de origen. Se cuentan entre ellas la Navidad, la Semana Santa, el Corpus, las fiestas patronales y la festividad de Todos los Santos. Otra ocasión ineludible de asistencia a los ritos litúrgicos son los bautizos, comuniones, bodas, y funerales de familiares y vecinos, y por supuesto los propios. En estos eventos los templos se llenan, y aun se quedan fuera un buen número de feligreses que, lejos de apenarse por no caber en la iglesia, dan comienzo a la celebración mientras esperan a que termine la liturgia.

En estas celebraciones muy frecuentemente participan elementos vegetales, ya sea como decoración o como objetos sacralizados. Hay un caso especial, que rememora ritos todavía anteriores al cristianismo: es la noche de San Juan, en que bajo la bendición de este santo varios elementos naturales (algunas plantas, el agua y el fuego) se revisten de un carácter sagrado. En estos contextos algunas plantas adquieren un significado simbólico o incluso sobrenatural.

8.1. Plantas protectoras, adivinatorias, que dan suerte

Algunas plantas tienen un significado cultural más allá de su mera “utilidad” en un sentido físico o químico. La creencia en las propiedades benéficas o maléficas de estas especies es en general un hecho cultural muy antiguo y enraizado, y en muchos casos compartido por grandes regiones que trascienden incluso las fronteras nacionales (Fernández Álvarez & Breaux, 1998; Fernández Conde, 1981). Estas creencias coexisten y se fusionan con la tradición cristiana dominante, de modo que se consideran plantas benditas, capaces de propiciar buena suerte, protección, o curación, aquellas que tienen un trasfondo benéfico asociadas normalmente a algún santo o fiesta religiosa. Por otro lado, se consideran malditas aquellas venenosas o por otra razón desagradables, que se asocian a la basura, a las culebras, al diablo.

Si hay un árbol estrechamente ligado con lo sagrado en el norte peninsular, es el tejo o texu, presente al pie de iglesias, capillas y cementerios, también en Piloña. El tejo era ya un árbol de carácter mágico y misterioso para los astures prerromanos (Hera, 1988), y su asociación a lugares sagrados está también extendida en la cultura anglosajona (Rivera Núñez & Obón de Castro, 1991).

Una de las plantas benéficas más reputadas en buena parte del mundo occidental es la ruda o arruda (San Miguel, 2003), que se cultiva en Piloña por sus virtudes medicinales: para regular el menstruado, facilitar el parto de mujeres y animales, e incluso para abortar. Numerosos textos etnográficos asturianos describen su uso en amuletos o colgada en las casas y cuadras contra todo tipo de sortilegios contra el mal de ojo, la brujería y el infortunio (Fernández García, 1995; González-Quevedo, 2002). No se habla en Piloña actualmente de estos ritos, al menos abiertamente, pero sí es fácil escuchar alusiones veladas a la virtud de esta planta: da buena suerte³⁹, “dicen que cuando se seca entra la miseria en casa”, “ponían manojos colgáos en la cuadra, porque el olor della ye saludable”²⁹. Esta planta no se asocia en Piloña con ningún rito cristiano, manteniéndose en cierto modo en un ámbito de creencias pagano, dentro de lo se tiende a llamar superstición. Sí se asocia, al menos por el nombre, con el romeru, planta también considerada benéfica, como veremos (ver Domingo de Ramos, pág. 280). En Picos de Europa, algunas personas llevan arruda a bendecir el Domingo de Ramos (Lastra Menéndez, 2003).

El benitu o xabugu se llama así porque está benditu de la noche de San Juan; “dicen que es sagrado”⁶⁹. Es creencia popular, aún hoy en día, que la flor apañada la mañana de San Juan tiene más propiedades curativas que la recogida cualquier otro día, porque esa noche el santo la bendice. Esta creencia la recoge Constantino Cabal (1992a) y es común en buena parte de España (Blanco Castro, 1995, 1998; Mesa, 1996; Pardo de Santayana, 2003; Villar *et al.*, 1987). Dice Guillermo⁸ que cuando él era guañe le decían que el benitu y la figar era pecáu quemalos⁸, en parte por el significado simbólico de esta planta, y en parte también posiblemente por su mala calidad como combustible.

Otra planta indudablemente benéfica es el laurel, que tiene su día sagrado en la festividad del Domingo de Ramos. Este laurel bendito se colocaba como protección en las casas, las cuadras, y con él se bendecían las tierras en esta festividad; asociado a él está también el romeru (ver más abajo). Pero además este laurel se reservaba para utilizarlo en sortilegios en caso de adversidad:

Cuando tronaba, quemábamos unes ramines de aquel laurel en casa, en un recipiente viejo; también se quemaba una vela de las que se hubieran usado en Semana Santa para alumbrar al Santísimo¹³⁷. Cada relámpagu que venía:

“Santa Bárbara bendita
que en el cielo estás escrita
con papel y agua bendita
Santa Cruz, Santa Teresa de Jesús”¹³⁷

También contra el mal de ojo tenía propiedades este ramu bendito; “tiéneslu guardáu y háceslu cuando... cuando anden les vaques, que anden males, están enfermas, pasa-yos algo”¹¹⁵; con el laurel, y con agua bendita, se protegía al ganado y a las personas de esta enfermedad, producida por la envidia ajena, rezando a la vez que se les salpicaba:

“Contra peste, contra envidia,
contra toda maldición,
ahí te va el agua bendita
y el ramu de la pasión”¹¹⁵

En Cangas de Narcea, hace pocas décadas, aún se hacían sahumeros con laurel a los niños para protegerlos del mal de ojo (Gómez Oliveros, 2002b).

Foto 58. Romeru y laurel colgados en el marco de la puerta, como protectoras del hogar.



La culebra es el animal maligno por excelencia, el más temido y odiado por los paisanos de Piloña. Contra ella existían ciertos sortilegios, que libraban del peligro de su picadura. El día de San Juan se recogía una yerba en concreto que servía para este fin, aunque esta yerba no es la misma en todo Piloña. Laudelina¹¹⁵ reconoció *Galium aparine* como la aleluya: “la mañana de San Juan, antes que se quite la roxada, que sea tempranín, santígüeste con ello”¹¹⁵, recitando:

“Aleluya de San Juan, no me pican las culebras ni nada que me haga mal”¹¹⁴

Sobre la misma costumbre el Rollu²⁹ describe otra planta, que no me pudo mostrar, pero que no era ni *Galium aparine* ni la verbena (*Verbena officinalis*); esta última se recoge en otros lugares de Asturias y Cantabria (Pardo de Santayana, 2003) con este mismo propósito. El Rollu²⁹ llamaba a la planta alemunia:

“El que coge la alemunia la mañana de San Juan
ni le pica la culebra ni le sucederá mal”²⁹

Cabe pensar que este rito está directamente relacionado con el de la verbena, por dos indicios: existe una copla popular muy similar a la anterior pero que en vez de “alemunia” dice “verbena” o “alemuña”, que Junceda Avello (1987: pág 287) cita para el Oriente de Asturias. Además, Lastra Menéndez *et al.* (2000) recogen en Picos de Europa el nombre de alemunia para *Verbena officinalis*, y aún se recuerda el uso de esta planta contra las picaduras de culebras (Lastra Menéndez, 2003). En Piloña, actualmente, esta especie no tiene en general ningún nombre, ni se ha recogido ningún uso generalizado para ella, aunque se ha preguntado sobre el particular a muchos informantes.

Un remedio más contra las culebras: para matar les culebres, una vara de ablanu que estea verde; con un pocu que-yos dés, queden atontaes⁴⁴; la misma creencia se recoge en El Caurel, Cangas de Narcea y Picos de Europa (Blanco Castro, 1996; Lastra Menéndez, 2003; Gómez Oliveros, 2002b). Sobre esta vara dice Junceda Avello (1987: pág 151) que se solía utilizar para sacar el veneno de las picaduras.

En el otro extremo, asociada a este terrible ofidio, hay otras plantas, sobre todo la que llaman fueya de la culiebra, o pan de culiebra (*Arum italicum*), que es nefasta para las tierras, mala para el ganado, es venenosa y pica mucho en la boca, y además viene tras ella el jabalí a fozar el terreno, destrozándolo. Hay paisanos que recuerdan haber recibido de niños la orden de no acercarse a esta planta, que cumplieron, sin duda, llevados por el miedo a tan funesto nombre.

Esta misma planta, que en otras ocasiones se llama herba de la cosecha^{70,117}, sirvió en varias zonas de España (Lastra Menéndez, 2003; Rivera Núñez & Obón de Castro, 1991; Verde *et al.*, 1998) para predecir el rendimiento agrícola del año; también hay testimonios de ello en Piloña: Según estaba esta yerba, había de cosecha de fabes, patates, y maíz^{117,46,70}. Su inflorescencia consiste en un eje o espádice, cubierto por una vela o espata, sobre el que se desarrollan, de abajo a arriba flores femeninas (bolitas grandes: patates), flores masculinas (bolitas más pequeñas y anaranjadas: maíz) y flores estériles (en forma de pelos: fabes, o herba): “si les patates tan juntes y grandes, ye buen añu de patates, si separaes y ruines, mal añu”¹¹⁷; del mismo modo, según de desarrolladas estaban las otras partes de la inflorescencia, así serían los rendimientos de maíz, y de fabes o de herba, según distintos criterios.

8.2. Ciclo vital: Celebraciones de los sacramentos

Los ritos religiosos católicos marcan en Piloña, como en el resto de España, los pasos cruciales del ciclo vital: nacimiento, madurez, matrimonio y muerte. A cada una de estas ceremonias se asocia una celebración en que interviene la familia como protagonista, y las más veces los vecinos y allegados. Varios textos etnográficos tratan por extenso de estos temas en el conjunto de Asturias (Cabal, 1992; Fernández García, 1995; López Álvarez & Lombardía Fernández, 1998; Martínez, 1982). Las plantas tienen siempre un papel en las celebraciones, en general decorativo y también alimenticio. Repasemos someramente cómo eran aquellas fiestas en la Piloña de los abuelos, y cómo son hoy en día.

Bautizo

Recuerda Julia¹²⁴ que los bautizos se hacían sin lujo de nada: un día de misa llevaban los padrinos al niño a bautizar, mientras los padres se quedaban en casa preparando la comida. Se convidaba a los padrinos, y a los de casa, y ya eran una rebañada¹²⁴. Mataban un gallu, comían una sopina, arroz con carne, o patates, y café... si era por la tarde, chocolate y un bizcocho.

Los padrinos del niño continuaban siendo figuras importantes durante su infancia y juventud. Como veremos, el día de carnaval o antroxu, y el domingo de Pascua, los afiyaós visitan a los padrinos, que les agasajan de diversas maneras.

A los niños pequeños solía colocárseles algún amuleto para evitar el mal de ojo, pa que no abruxen¹²⁴: una manina negra, y una medalla de la Virgen de Covadonga, o el Sagrado Corazón, o una cruz, al menos hasta que tenían uno o dos años de edad.

Primera Comunión

La Comunión era muy guapa. Iben en ayunes, a confesar, y después pa desayunar había chocolate y galletes (compradas, pues poca gente sabía hacerlas). Enramaben la iglesia, con flores corrientes (no les buenes de ahora de iglesia) y roses¹²⁴. La costumbre de enramar los lugares sagrados, adornándolos con ramas verdes y flores, está muy extendida, como veremos, en todas las celebraciones.

Hoy día se reúnen para hacer la Comunión todos los niños de las distintas parroquias que lleva un mismo sacerdote. La Primera Comunión se celebra el domingo anterior al Corpus, y los mismos niños vuelven a vestirse de gala y tienen un papel protagonista también en esta celebración (ver Corpus, pág. **¡Error! Marcador no definido.**). La iglesia se decora con flores “buenes”, como decía Julia¹²⁴, es decir, de floristería: azucenas, gladiolos, margaritas, rosas y claveles; muchas veces acompañados de varios tipos de helechos, inflorescencias de *Limonium sinuatum*, y ramas verdes principalmente de *Prunus laurocerasus*. El sacerdote le regala una rosa a cada niño, que guardan durante toda la ceremonia y llevan a casa. La celebración se hace normalmente en un restaurante.

Domingos

El domingo siempre fue el día de descanso; durante el régimen franquista lo era por imposición (lo cual era a veces una tragedia, pues determinadas labores agrícolas precisan días soleados que no siempre son frecuentes en Asturias). Se acudía a misa, y al salir los mozos y mozas festejaban el día cantando y bailando. Luego, en casa, el que podía hacía una comida especial, muchas veces basada en garbanzos y arroz⁶⁴.

Hoy día, como ya dijimos, la asistencia a misa los domingos es mucho más exigua, aunque hay un grupo de personas, fundamentalmente mujeres, que siguen acudiendo religiosamente, y a menudo llevan consigo a los niños de la casa. Son normalmente algunas de estas mujeres las que se encargan de limpiar y adornar el templo, para lo cual utilizan centros de floristería como los que se emplean en general en toda España.

Cortejo y boda

Las plantas eran protagonistas de muchos de los gestos que los novios intercambiaban. Llegando el verano, los mozos regalaban a sus moces piños de cereces, escogidas entre las mejores de la cerezal y arracimadas colgando de una cañina forcada (horquillada)⁸. En San Juan se colocaban, como veremos, ramos en la casa de la moza, y esta podía aceptarlos o rechazarlos. Las rosas fueron y serán símbolos inequívocos de amor... y qué decir de les calabaces.

Cuando un mozo cortejaba una moza del pueblo vecino, había de tener cuidado cuando iba a visitarla, pues había costumbre de atapinar a los de fuera (lanzarles tapinos, o puñados de yerba con cepellón), “pa que no vinieran al pueblu pa cortejar les moces. Atapinalos, porque con una piedra escalábreñse, pero con un tapín no, llenos de tierra. Tienen que correr y escapar”¹²⁴.

Pero al fin, se celebraba la boda. Se adornaba la iglesia, como en otras ocasiones, y acudía todo el pueblo a la ceremonia. En la boda de la madre de Mari Luz⁶⁴, que se celebró en los años 30, invitaron a 20 o 30 personas a patates con carne, boroños y fayueles. Además, en las bodas había baile, quien podía invitaba a un músico, y cuando callaba el músico, cantaban los invitados.

“Pero si se casaba una viuda y un viudu, guapina, ya podían tapar les oreyes, o marchar donde no los vieren, que la ronquellada era de pronóstico reservado”¹²⁴. Era costumbre acercarse de noche a la ventana de los recién desposados y emitir todo el ruido que se podía, con latas, o instrumentos rústicos de todo tipo, para no dejarlos dormir “una semana entera, toes les noches”¹²⁴. Julia explica de esta manera la afición desmedida por molestar a este tipo de matrimonios: “no había otra cosa, ni radio, ni...”¹²⁴. “Era pa tentalos. Si lo tomaben a bien, en seguida acababa la ronquiella, pero ahora si lo tomaban a mal...”¹²⁶.

Funeral

Cuando moría un miembro de la familia, se organizaba un velatorio en la casa, al que acudían vecinos y allegados. Si no era una muerte muy inesperada o traumática, el ambiente era distendido; cuenta Julia¹²⁴ que se hacían troves sobre los que estaban allí, y chistes... Se velaba una o dos noches; no se quería enterrar en menos de dos días¹³⁷, a menos que estuviera en descomposición avanzada. Para amortajarlos, los vestían completamente, lo ponían todo limpio, lo mejor que tenía. No se ponía perfume, sino que se limpiaba con alcohol, y se salpicaba con alcohol romeru, que golía muchu¹³⁷.

Los ataúdes se traían de encargo; eran de madera de castañar (por eso dice Julia que la castañar es tan importante: da de comer, hace la cuna, la casa, y la caja del muerto¹²⁴). Otras veces se hacía de umeru (aliso), que no se descompone fácilmente una vez enterrado; igual se hacía en Cangas de Narcea (Gómez Oliveros, 2002b) y Picos de Europa (Lastra Menéndez, 2003). Más modernamente de pinu, o de caoba, quien lo puede pagar¹³⁷.

Y además de transportar el ataúd hasta la casa, luego había que llevar el féretro al cementerio, a hombros, a veces distancias muy largas y bajo condiciones atmosféricas muy duras. Salían en procesión, con dos velas y una corona, llevadas por mujeres de la familia vestidas de luto. Al llegar a la iglesia, que se adornaba con flores, se posaban las velas y la corona junto a la caja. Luego lo llevaban al cementerio, lo bendecían, y hasta que se tapaba curiosu no marchaben¹³⁷.

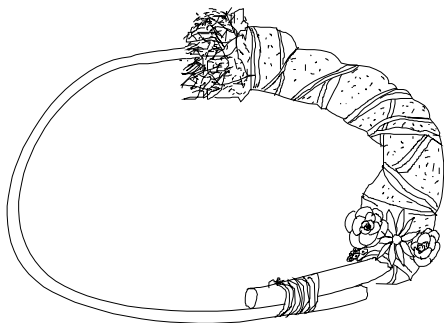


Figura 33. Esquema de la preparación de la corona de Difuntos

Las coronas de entonces eran de elaboración casera, iguales a las que se preparaban para el día de los difuntos. Argentina¹³⁷ lo explica así: Se hacía una base de verdasca tierna, de ablanu, cogido en luna buena o calentáu al fuego para que doblara mejor (ver 5.1. Trabajo de la madera). Con ella se hacía un aro: Doblábase curiosu, y amarrábase; antiguamente, con espadañes (ver 1.1. Introducción: cuerdas). Después iban amarrando mofu (musgo) con espadaña; "mofu del buenu, el musgu finu"¹³⁷ (posiblemente se refiere a *Sphagnum* spp.). Cuando el aro tenía unos 10 cm de grosor recortaban pa que

estuviera bien redondín. Luego se iban colocando las flores, una a una, clavadas en la base de musgo, hasta cubrir la corona: hacín un pinchu con un palu, espetábanlu en la corona y ponín ahí el rabín de una flor: dependiendo de la época del año, serían roses, o crisantemos en invierno¹³⁷. Ponían también hojas de mimosa, de boje¹³⁷, o de laurel¹¹⁵. A veces pintaban las hojas con tinte comprado en las droguerías: "hermoseaba la corona"¹³⁷.

La vestimenta de luto se obtenía de teñir de negro los trajes de faena, con tintes comprados en la droguería. Se llevaba el luto tres años, y luego uno más de alivio¹³⁷ (en tonos grises). Para mantener el tinte negro, como vimos, se utilizaban también algunas plantas: yedra, o muergos de nuez (ver 4.5. Vestimenta).

8.3. Ciclo anual: Calendario festivo

A lo largo del año se suceden una serie de celebraciones, la mayoría con un trasfondo religioso más o menos substancial, otras totalmente laicas. En casi todas ellas las plantas tienen alguna utilización especial.

Navidad

La Navidad siempre fue un acontecimiento festivo en Piloña, si bien antes era mucho más moderado que ahora. Se acudía a misa, se reunían las familias, y comían algo especial; algunos mataban un pitu (pollo) ese día¹³⁷. Los niños disfrutaban especialmente el día que iban de casa en casa pidiendo el aguinaldo, y así organizaban lo que era su mayor banquete en todo el año (ver Aguinaldo, pág 277).

La casa se adornaba tradicionalmente con algo de orfueyu^{124,153}, y sobre todo con acebu^{129,137,145,154}, principalmente ejemplares femeninos con frutos, que hacían el papel de “árbol de Navidad”. Hoy día la recolección de este último está prohibida (Díaz González *et al.*, 2003), de modo que ya no se arrancan ramas grandes o arbolinos enteros, como era costumbre; algunos todavía se atreven a arrancar algunas cañinas para centros de mesa o adornos de alguna puerta, siempre recelosos de que se vean demasiado... Sustituyen al acebu los “árboles de navidad” estándar, es decir arbolillos artificiales que remedan abetos o pinos, y los adornos a base de ramas de este mismo material y piñas pintadas (sobre todo de *Pinus radiata* o *Pseudotsuga menziesii*). En algunas casas, y sobre todo en la iglesias, también se colocan tiestos comprados de flor de pascua (*Euphorbia pulcherrima*), planta que se comercializa en toda España con este fin.

Belenes

Uno de los adornos más típicos y singulares de la Navidad son los nacimientos o belenes, conjuntos de figuritas, generalmente de barro, que recrean el escenario del nacimiento de Jesús según la tradición cristiana. Se trata de recreaciones bastante laxas e imaginativas, en las que el elemento básico o “portal de belén” se ve rodeado de un paisaje que, en la mayoría de los casos, se parece bastante poco al de su Palestina natal: el mofu, o musgo, no falta como elemento base de recubrimiento del suelo, dando al conjunto un llamativo verdor atlántico.

La costumbre de colocar belenes o nacimientos en las casas parece más bien moderna; Julia¹²⁴ me decía que cuando ella era pequeña sólo se ponía belén en la iglesia. Actualmente se está revalorizando esta costumbre, e incluso se organizan concursos de belenes domésticos. Tuvimos el honor de ser invitados como tribunal de uno de estos concursos, organizado por el Centro Organizador de Festejos e Iniciativas de Villamayor (COFIVI) que se celebró en las navidades de 2001-2002; en el marco del concurso, y también de manera independiente, visitamos 26 belenes de distintas familias, iglesias o establecimientos públicos, hablando a ser posible con sus creadores sobre los elementos vegetales que en ellos se encontraban, dónde se habían recolectado, por qué se preferían, etc. Se recogieron muestras de briófitos que

se encuentran aún por determinar. La Tabla 79 muestra el listado de especies de plantas vasculares utilizadas en los belenes visitados.

El mofu utilizado como tapizante es fácil de encontrar, hay a carretaes. Puede cogerse de cualquier parte, pero ye mejor lo de la muria, lo que nace en la piedra, porque queda limpio¹³; algunos van a buscarlo a zonas donde saben por experiencia que hay mucho, cerca de arroyos, donde hay humedá. En general se sale a buscar mofu cada año, aunque algunas personas guardan todo o parte, en cajas, de un año pa otro.

No puede decirse que los piloñeses distingan las especies de musgos entre sí; en general se piensa que el mofu ye tou lo mismo. Sin embargo, parece haber cierta tendencia a seleccionar para el belén los más vistosos, los más esponjosos, o los que se recogen mejor en grandes placas “esto alto, esto cubre mucho... la zona que son capes más gordes. Y esto finín usámoslo pa alante”¹⁵⁴. Recogen por ejemplo mucho de los troncos de castaño muertos, pues allí se desarrollan llamativas almohadillas de las especies de *Leucobryum* “son como bolones. Lo hay en la corteza e un árbol que cortan, cría arriba del corte”¹⁵⁴. En una casa habían seleccionado este musgo para aparentar rocas donde colocaron las figuritas de las cabras. También algunos distinguen *Polytrichum* spp.: “parecen arbolinos”¹⁴⁵, o *Sphagnum* spp.: ye mofu blancu, mofu guapu. Búsquelo pa los belenes”¹¹⁷. En otra casa vimos un belén rodeado, como si de un marco se tratara, de un borde de *Homalothecium sericeum*, seleccionado de entre todas las otras especies que tapizaban el belén.

Respecto al resto de los elementos del belén, su aparición es más bien fortuita, dependiendo de la imaginación de cada cual, las especies que haya encontrado, etc. (ver Tabla 79). Son frecuentes los arbolillos simulados con ramas de carrascu, beriezu, o castaño, y otros alóctonos que se venden acompañando los portales o las figuritas, como inflorescencias secas de *Limonium sinuatum*, o las palmeras de plástico. Algunos aparecían sin hojas y se identificaron gracias a la ayuda de sus propietarios. Además, entre el mofu se suelen introducir especies como yedra, feleches, o sombreros (*Umbilicus rupestris*). En otros casos, algunas partes del belén se cubren con tapinos o fragmentos de pación con raíces, en los que se incluyen muchas especies de gramíneas, leguminosas, etc. propias de estos medios que no se detallan en la tabla.



Foto 59 (izquierda). Belén con hórreo y facina.



Foto 60. Detalle de figura de belén con un angazu.

Llaman la atención también las frecuentes alusiones a la cultura rural asturiana en los belenes: aparecen en miniatura, ya sean comprados o fabricados artesanalmente, facines, horros, carros chillones, angazos, guadañes, llabiegos, xugos, traentes, escaleres, hachos, grades, rastrones... muchas veces las casas son también de fabricación artesanal, siguiendo los trazos principales de la arquitectura local, y aparecen pozos, iglesias, molinos, y fincas que en todo recuerdan al campo asturiano. El belén sirve así como excusa para realizar pequeñas maquetas del entorno local, que se fusiona una vez más con la tradición religiosa en un conjunto sorprendentemente armonioso.

Tabla 79. Elementos vegetales de los belenes

Nombre común	Nombre científico	Parte empleada	Utilización	Nº belenes
Roble	<i>Quercus petraea</i> , <i>Q. robur</i>	corteza	portal	3
		ramas	árboles	4
		hojas secas	suelo	2
Castañu	<i>Castanea sativa</i>	corteza	portal	3
Pinu	<i>Pinus radiata</i>	corteza	portal	1
		ramas	árboles	1
Ocalitu	<i>Eucalyptus globulus</i>	corteza	portal	1
Faya	<i>Fagus sylvatica</i>	hojas secas	suelo	3
	<i>Quercus suber</i>	corteza	montañas (comprada)	5
Cerezu	<i>Prunus avium</i>	rama	montaña	1
Carrascu	<i>Ruscus aculeatus</i>	ramas	árboles	7
	<i>Limonium sinuatum</i>	inflorescencia seca	árboles (comprado)	6
Gurbiezu, beriezu	<i>Erica</i> spp.	ramas sin hojas	árboles	4
Gurbiezu, beriezu	<i>Daboecia cantabrica</i>	ramas con hojas	árboles	2
Ablanu	<i>Corylus avellana</i>	ramas	árboles	3
Romeru	<i>Rosmarinus officinalis</i>	ramas (en flor)	árboles	3
Acebu	<i>Ilex aquifolium</i>	ramas	árboles	2
Arfueyu	<i>Viscum album</i>	ramas	árboles	2
	<i>Cupressus sempervirens</i>	ramas	árboles	2
	<i>Chamaecyparis lawsoniana</i>	ramas	árboles	1
	<i>Thuja plicata</i>	ramas	árboles	1
	<i>Crataegus monogyna</i>	rama	árboles	1
Espinera	<i>Ulex europaeus</i>	rama	árboles	1
Fresnu	<i>Fraxinus excelsior</i>	ramas	árboles	1
Boje	<i>Buxus sempervirens</i>	ramas	árboles	1
Mimosa	<i>Acacia dealbata</i>	ramas	árboles	1
Laurel	<i>Laurus nobilis</i>	ramas	árboles	1
Pescal	<i>Prunus persica</i>	ramas	árboles	1
Luisal	<i>Aloysia citrodora</i>	ramas	árboles	1
Tomillu	<i>Thymus praecox</i>	ramas	árboles	1
Pinu del país	<i>Pseudotsuga menziesii</i>	ramas	árboles	1
Palmera	<i>Trachycarpus fortunei</i>	trozos de hoja; fibras	palmera	1
	<i>Pyracantha crenulata</i>	frutos	tomatitos	1
Manzanes	<i>Malus domestica</i>	fruto pequeño	frutas	1
	<i>Galium aparine</i>	tallos	decoración	2
Felecha	<i>Polystichum setiferum</i>	frondes	decoración	1
Yedra	<i>Hedera helix</i>	ramas	entre el musgo,	8
			decoración	
	<i>Polypodium</i> spp.	toda la planta	entre el musgo	5
	<i>Umbilicus rupestris</i>	toda la planta	entre el musgo	3
Felecha	<i>Viola alba</i>	toda la planta	entre el musgo	3
	<i>Asplenium trichomanes</i>	planta entera	entre el musgo	3
	subsp. <i>quadrivalens</i>			
Felecha	<i>Fragaria vesca</i>	planta entera	entre el musgo	1
	<i>Oxalis acetosella</i>	toda la planta	entre el musgo	1

Aguinaldo

El gran acontecimiento invernal para los rapacinos, y aun los mozos y moces, era salir a pedir el aguinaldo: el día de Nochevieja, o a veces en Nochebuena, salían en cuadrillas por los pueblos, cantando a la puerta de las casas para inspirar la generosidad de sus vecinos. “Díbamos a pedir l’aguinaldo, con un burru, y otre andando, y díbamos a una casa, y cantábamos”¹¹⁵. Antes, había que preguntar “¿Rezamos, o cantamos?”¹²⁴, porque donde murió alguien no se canta, hay que rezar por el ánima. “Tenís que cantar, tenís que cantar” y entonces cantábamos, cantábamos los cantarinos¹²⁴:

"Hoy el día de San Silvestre
el último día del año
aquí venimos señores
a pedir el aguinaldo"¹²⁴

"Aquí están los aguinalderos
a pedir el aguinaldo
unos piden cantando
y otros piden rezando
y la Virgen María,
que esa lo pide llorando"¹²⁴

"Deme el aguinaldo, señora, por Dios
aquí estamos cuatro, cantaremos dos
deme el aguinaldo si me lo ha de dar
que tenemos prisa para caminar"¹¹⁵

"Y después, si no te dan el aguinaldo en alguna casa, salíamos nosotros:

"icaldera rota, que en esa casa no hay torta!"¹²⁴

Y claro, la gente, daba-y mucha rabia. Y a lo mejor venín pa cá con un palu, y
teníamos que correr, guapina, eso sí que era riyir... y

"Allá arriba, en aquel, altu,
hay una perra cagando
po los amos desta casa
que non mos dan el aguinaldu"¹²⁴

"iuna corría, a correr, que tenís que salir por aquí, por allá, pe la praera, por aquellos
praos a la venta, pa que no mos pescaren".¹²⁴ Y después en otro sitio, cuando mos
daban l'aguinaldu:

"Esta puerta es de pinu,
aquí vive un buen vecinu
que nos dará el caballo
para llevar l'aguinaldo"¹²⁴

En algunos pueblos pedían el aguinaldo los mozos y moces, que se amascaraban
ese día, como en carnaval: "unes máscares, en la cara, una media, unos agujeros pa
ver, y amáscarabamos, y díabamos a pedir l'aguinaldo"¹¹⁵. "Y dábante castañes,
dábante a lo mejor harina, pa que hicieses borona, o si tenían pan, mejor, pa que
hicieses fayueles, y bueno, dábante algo de dinero, y con ese dinero comprábase
pa... después juntábamos y les moces, hacíase un fornu, y magostabes les
castañes, y comíasles con sidra, o con vino. Si tenías vino, vino, y si tenías sidra...
pues sidra."¹¹⁵

Y en otros pueblos, eran los críos: "Con el dineru comprábamos turrón, y sidra (dulce),
para tomar les castañes aquella noche, porque eren les castañes pilongues, que ya
están encuerriades, y ya son muy buenas, y así en el hornu, buenísimas"¹²⁴. "Y aquella
noche era la bendición de Dios, sentábamos todos en suelu, y ponínse los mayores a
repartir, un platu castañes pa todos, y después el turrón, y sidrina. Sidra de manzana.
Bueno, aquello era una delicia. Y bailar, y bailar, y cantar... Pero no podía entrar
nadie grande, ni moces ni... éramos nosotros, los niños, todos los rapazos que había.
Muchos críos, y muchos críos"¹²⁴.

La matanza o samartino

En los meses de invierno, entre noviembre y marzo, se celebraba la matanza del gochu, o samartino, faena que requería del trabajo de muchos familiares y amigos, y que se remataba con los consiguientes festines durante los tres días que duraba el trabajo. El procedimiento y festejos se detallan en el capítulo sobre alimentación (ver 3.4. La matanza).

Carnaval o antroxu

El antroxu es una fiesta inmemorial que se inserta en el calendario religioso pero cuyo trasfondo tiene poco de piadoso. En los pueblos de Piloña se festeja desde que se tiene memoria, al menos, con fayueles, que son una especie de tortitas, hechas con la poca harina de pan que se podía conseguir (ver 3.7. Alimentación: Los postres). A veces también con otras delicias culinarias: Entrando la primavera, al salir de la escuela, los críos buscaban nidos de paxarinos y cogían todos los huevos que encontraban. Por carnaval, iban todos los críos a una casa, ajuntábanse todos y hacíase tortilla¹²¹. Esta costumbre, además de resultar un entretenimiento, y un alimento excepcional para los críos, ayudaba a reducir el número de pájaros que atacaban las cosechas, según comenta Sarita¹²¹, aunque ya no se hace, o al menos no se reconoce.

Pero el antroxu siempre se caracterizó por las mascaradas: “Entrabes por les cases amascaráu. Si no te conocín... entrabes por la casa pa alante. (Llevabas) medies, y ropa, a lo mejor vestíste de caballero, antes vestíamos de caballero, ahora andamos toes en pantalones, pero entonces no andaba ninguna. Y los hombres vestínse de mujer, y andábamos por les cases, y nada, en los pueblos nos daben algo. A lo mejor estaban les muyeres faciendo fayueles, díbesles a comer, dábente un vasín de vinu...”¹¹⁵.

Otra costumbre era ir a comer a casa de los padrinos el día de antroxu. En Ligüeria, al menos, se hacía de una curiosa manera: Por antroxu, los afilláos llevaban a los padrinos una cazuela o pota de barro, y decían:” -¿quién vive en esta casa?- Fulano- pues si no cenastes, cená, que el antroxu allá vos va”, y tiraben la pota; entonces los padrinos le hacían pasar y le invitaban a comer¹¹⁵.

Semana Santa

La Semana Santa es quizá el acontecimiento más puramente religioso del ciclo anual, en que los actos litúrgicos son más importantes con respecto a la parafernalia festiva que siempre acompaña a éstos.

Cuaresma

La Semana Santa, según el mandato católico, va precedida de cuarenta días de recogimiento, ayuno y abstinencia; los viernes de esas semanas no se debe comer carne. Antes guardábase mucho la vigilia. Los viernes no comían ni cerdo ni carne ni nada; aunque tuvieran gana. Comíase patates frites, tortilla, patates guisaes...¹³⁷ Argundina³⁰, que es ya muy mayor, recuerda otro menú: los viernes de vigilia comían

caldu de castañes con nueces. Machacaban una mozada (cantidad que cabe en el cuenco de las dos manos juntas) de granos de nuez, abiertos y peláes; les castañes tostábales encima de la chapa, que pelaban muy bien, y se cocían. A otro día comíanse pa comer, y pa cenar³⁰.

Claro que esta vigilia la observaba quien podía, no fuera aquel venteru del Praón de Estayeru, al pie del Camín Real de Sellón, que vivía allí aislado en la venta, y que un día que vio al venteru de Sellón, le preguntó -¿A cómo tamos? ¿llegó ya el carnaval?- a lo que el otro contestó -iya ye Pascua!-. -¡Válgame Dios! ¡la Cuaresma! -repuso el primero- ¡Siete tocinos comí yo en ella!- ¹¹⁷.

Domingo de Ramos

Pasada la Cuaresma, la Semana Santa comienza con este Domingo, protagonizado por los ramos vegetales. Julia¹²⁴ explica el origen de esta fiesta: “Jesús, cuando aquello, pues ya sabes que lo fueron a recibir el Domingo de Ramos y era todo... deses palmeres, y deses coses, pues aquí usamos el laurel. Pa cuando ello florece, pal Domingo de Ramos, el laurel y el romeru. Hacen muy buena... muy buena miga”¹²⁴.

Ese día grandes y pequeños acudían y aún acuden a la iglesia con su ramo de laurel; lo buscan con muchas flores, “cuanto más floriu ta, mejor”¹³⁷ y hasta presumen de haber encontrado el más florido.



Foto 61. Bendición de ramos en Infiesto.

Las mujeres lo llevan en la mano, y muchos hombres, en el bolsillo de la chaqueta. Quien no tiene al llegar a la iglesia pide una cañina a quien haya recogido mucho. El laurel, que nunca falta, va casi siempre acompañado con romeru o, más raramente, con una cañina do olivo¹³⁷, en los pueblos en que hay alguno de estos árboles cultivado.

Es costumbre que los críos regalen el ramu bendecido a su madrina, que corresponderá al domingo siguiente con otro regalo (ver más abajo: Domingo de Pascua). Las mujeres lo llevan a casa, donde quedará colgado de la pared o de la puerta, o se guardará durante el año. A algunas les gusta cocinar con ello, y otras prefieren no hacerlo. En cualquier caso, se maneja con todo miramiento, y al cabo del año, cuando se repone con otro nuevo, se quema en la cocina, “de tirarlo nada”¹³⁷. Claro, que también está el testimonio de Manolín⁵⁰: “Lo bendecía el cura y traíslu pa casa. Y epués de... de ellí a quince días, tiralu”⁵⁰.

Esta costumbre que pervive hoy día es apenas un resto de todo un conjunto de rituales de bendición del hogar y la cuadra que se llevaban a cabo en otra época. Argentina¹³⁷ recuerda los tiempos de su abuela: colgábanlo en la cabecera de la cama, y en la puerta de casa, y en la cuadra¹³⁷. Después lo llevaban a les tierras, con agua bendita, y salpicaban agua con el laurel sobre la tierra mientras recitaban una oración^{121,137}; por ejemplo esta, que nos fue narrada por otra informante de Fresnosa de Anayo:

“Bendiga Señor estos campos y a sus habitantes,
y que nos dé frutos ciento por uno”

Responde otra persona:

“Confianza en Dios”

“Muchas creyencias, neña, nosotros esperábamos siempre que eso fuese así. Era la creyencia nuestra, hacíamoslo con mucha fe”¹³⁷. Esta fe generalizada en la benignidad del laurel, unida a los ritos para aplacar las tormentas o el mal de ojo (como se detalla en el apartado 8.1.) hacen pensar en una tradición muy arraigada y antigua en torno a esta planta, quizá incluso precristiana, que se haya asimilado espontáneamente a la tradición del Domingo de Ramos (Fernández Álvarez & Breau, 1998; García Sanz, 1993). No deja de ser una coincidencia improbable el hecho de que, como menciona Alvargonzález (1908), los romanos tuvieran ya costumbre de poner laurel en los campos. En el cercano concejo de Amieva, la tradición se ha adaptado a los tiempos modernos, ya que se suelen bendecir los coches nuevos con ramos de laurel bandito (Ortiz Viña, 2002).

Había también la costumbre antiguamente, al menos en El Moru¹⁴¹, de enramar la puerta de les moces el sábado víspera de Ramos. Si-yos gustaben ponín ramos de laurel, y flores... si-yos tenín rabia, ponín-yos otra cosa: berces floríes...¹⁴¹. Esta costumbre estaba más generalizada la víspera de San Juan (ver más adelante).

El romeru, que se planta muy asiduamente en Piloña, tiene también un cierto carácter benéfico asociado con esta fiesta. Es común que la cañina de romeru benditu se espete en el güertu, y este es el origen de muchas de las matas de romeru plantadas en los pueblos. Se conocen también sus virtudes medicinales, y por ello es una planta muy valorada; se asocia su nombre con la arruda, como si pertenecieran a una misma categoría.

Desde hace un tiempo (al menos 50 años ya) se ha popularizado la utilización de palmas compradas en lugar de laurel. Dos o tres lunes antes de Ramos se instalan en el mercado de Infiesto varios puestecillos de palma blanca criada en Alicante. Las tenderas me cuentan que la compran al natural y luego la trenzan ellas. Las palmas decoradas se compran sobre todo para los niños, que las llevan a bendecir y luego se las regalan a sus madrinas. Algunos adultos las llevan sin trenzar, como también los monaguillos que flanquean a las autoridades en la procesión de Ramos en Infiesto.



Foto 62. Puesto de palmas para el Domingo de Ramos.

Domingo de Pascua

Después de todos los acontecimientos religiosos de la Semana Santa, esta se cierra con el día grande. El Domingo de Pascua es motivo de reunión y comida familiar, esta vez a base de un plato tan típico como succulento: el boroñu preñáu, un pan de maíz bien denso relleno de todo tipo de carnes y embutidos (ver 3.2. Alimentación: el maíz). Se sirve acompañado de pote asturianu “que ye el que lleva fabes, berces, patates, y chorizu, y tocín y morcilla”⁶⁴; o, antiguamente, de garbanzos con carne, que “eran un banquete”¹³⁷. Y de postre, el bollu, o roscu de

pan, que manda la madrina a cambio del ramu benditu que se le entregó el domingo anterior. Este se compra en panaderías, y ahora es un tipo de postre dulce; antiguamente, según cuenta Alvargonzález (1908), el bollu era de pan de escanda.

En los pueblos, hace años, por la tarde ajuntábanse en práu mozos y moches, y tomaban la merienda de Pascua: les moches traían qué comer (tortilla, jamón, queso, chorizu), y los mozos llevaban la bebida¹³⁷. Y bailaban, como en todas las celebraciones.

Corpus

Nueve semanas después del Domingo de Pascua se celebra el Corpus Christi, festividad religiosa en que una procesión, encabezada por el sacerdote portando el “Santísimo”, sale de la iglesia y recorre las calles del pueblo, como dando la bienvenida al buen tiempo. Para esta ocasión, único día en que el “Santísimo” sale a la calle, era costumbre engalanar las calles por las que pasaba la procesión con ramas y flores (Martínez, 1985). Esto se sigue haciendo al menos en Villamayor, donde el Corpus coincide con las fiestas patronales, dando por fin entrada al bullicioso verano de fiestas en Piloña. Allí se observó este festejo en el año 2000.

La procesión avanza sobre un camino de flores, bordeado a ambos lados de hortensias y cubierto de felechu y espadaña, varias flores silvestres, y pétalos de rosa. Al final de este sendero se improvisa un pequeño altar en la plaza del pueblo, alfombrado por pétalos de mantu de la Virgen, y adornado con jarrones de roses, leucho¹⁵⁵ y acanto. Adornaron el lugar tres feligresas de la parroquia, que visiblemente echaron mano de todo lo que tenían para adornar el pueblo, creando un conjunto fresco, sencillo y armonioso. De los balcones de muchas casas cuelgan banderas de España que contribuyen a crear un ambiente colorido y festivo.



Foto 63. Camino de la procesión

En la procesión siguen al sacerdote y monaguillos todos los niños que hicieron la Primera Comunión en ese año (celebrada el domingo anterior al Corpus), vestidos de gala. Dos de las niñas llevan una cesta con pétalos de rosa que van tirando hacia los lados al paso de la procesión. Detrás van los fieles, que atienden a la bendición en el altar y vuelven a la iglesia con toda la comitiva para dar fin a la celebración religiosa.

Tabla 80. Adornos de procesiones (Corpus, fiestas patronales)

Nombre común	Nombre científico	Utilización	Corpus	Patronales
Hortensia	<i>Hydrangea macrophylla</i>	Borde del camino, altar	1	1
Felechu	<i>Pteridium aquilinum</i>	Relleno del camino	1	
Espadaña	<i>Sparganium erectum</i> subsp. <i>neglectum</i>	Relleno del camino	1	1
	<i>Crocasmia x crocosmiiflora</i>	Adorno del camino	1	2
Rosa	<i>Rosa</i> sp. (variedad ornamental)	Adorno del camino	1	2
		Jarrón en el altar	1	
		Niñas de 1ª Comunión	1	
Mantu de la Virgen	<i>Abutilon pictum</i>	Suelo del altar	1	
Leucho	<i>Leptospermum scoparium</i>	Jarrones en el altar	1	
	<i>Acanthus mollis</i>	Jarrón en el altar	1	

San Juan

Y por fin llega San Juan baillón, la primera fiesta del verano, la huida del invierno, la noche más mágica del año. En la noche de San Juan los elementos naturales cobran toda su fuerza y su poder sagrado. Noche bendita, en que el fuego quema todo lo malo y ayuda a olvidar lo pasado, el agua permite cumplir los deseos, y el benitu, o xabugu, reúne toda su virtud sanadora. Noche de fiesta, en que las hogueras arden a medianoche y la música no cesa hasta el amanecer. Noche romántica en que las fuentes se engalanan con flores, los mozos regalaban a su amada con un vistoso ramu en su ventana, y ellas se levantaban al alba para pedirle al agua que cure su mal de amores. Noche traviesa, en que las cosas cambian misteriosamente de sitio, y los carros, los animales, incluso los tiestos aparecen en los lugares más inesperados. Noche de tradición, en que aparecen árboles enteros clavados en lo alto de las peñas, para que todos los vean. Noche burlona, en que cada cual lleva su merecido: el vago, por vago; la desdeñosa, por desdeñosa; los rencorosos, por rencorosos; los avaros, por avaros.

Enramar les fuentes

La víspera de San Juan, las fuentes se adornaban con ramas y flores, como agradecimiento por el bien que otorgaban al pueblo, para que el día de San Juan, cuando el agua tiene virtudes benéficas, amanecieran guapes. “Eses eran les mocés, les que enramaban les fuentes. Ponín un arcu a la fuente, y depués iba tou adornáu de flores, y de laurel”⁵⁰. “Se hacía una coronina de flores, y poníase alrededor del chorrú, y tirábense muchos pétalos, y muchos hojines”¹²⁴. Ahora ya “ponémoslo les vielles. Mocés, no hay... ponemos un ramín de fresnu, colocamos unes roses, y unos racimos, ponémoslo allí y allí está enramáu hasta el día de San Pedro. Y aquí ponémoslo (el ramín de fresnu) a la cuadra de les vaques, ponémoslo a la cuadra de les gallines, y a la iglesia. Y antes poníase arriba, en lavaderu, pero como ya no vamos a lavar allá...”¹¹⁵.

Foto 64. Fuente de Triana (Infiesto) enramada por San Juan.



Se enramaba sobre todo con ramas de fresnu, en forma de arco, y se adornaba con roses, y con todas las flores que se pudieran encontrar, en especial margarites, flor de xabugu, hortensies... Fresno y rosas eran también los preferidos en Cantabria para este fin (Pardo de Santayana, 2003). En la Tabla 81 se presentan las especies mencionadas por los informantes u observadas en las fuentes que se enramaron en los años 2001 y 2002.

Agoniza ya esta costumbre; “enramar la fuente ya va treinta años que se dejó de hacer”¹²⁶. En algunos pueblos, algunos años se siguen enramando, aquí y allá se anima la gente, pero cada vez es más difícil encontrar restos de esta bella costumbre. Si de algo sirviera, este trabajo, me gustaría que fuera para animar a los piloñeses a continuar y potenciar esta tradición que es a la vez una señal arraigada de identidad y una muestra de sensibilidad hacia la belleza y bondad del paisaje asturiano.

Tabla 81. Fuentes enramadas

Nombre común	Nombre científico	Citas o casos	Informantes
Rosa	<i>Rosa</i> sp. (Variedad cultivada)	11	50,88,115,124,137,141
Fresnu	<i>Fraxinus excelsior</i>	8	39,50,88,115
Hortensies	<i>Hydrangea macrophylla</i>	3	
Flor de San Juan	<i>Leucanthemum ircutianum</i> , L. <i>vulgare</i>	3	141
Margarites	<i>Anthemis</i> sp., <i>Argyranthemum</i> sp. (variedades cultivadas)	2	39,88
Xabugu	<i>Sambucus nigra</i>	2	39,124
Cerezal	<i>Prunus avium</i>	2	124,137
	<i>Buddleja davidii</i>	1	
Clavel	<i>Dianthus caryophyllus</i>	1	
	<i>Gladiolus</i> sp. (variedad cultivada)	1	
	<i>Ligustrum vulgare</i>	1	
	<i>Stachys officinalis</i>	1	
	<i>Digitalis purpurea</i>	1	39
	<i>Campanula trachelium</i>	1	39
Laurel	<i>Laurus nobilis</i>	1	50
Ablanu (vara: arco)	<i>Corylus avellana</i>	1	

Poner el ramu en monte

Es costumbre en Piloña, la víspera de San Juan, poner en lo alto de un monte sin árboles, el más simbólico o visible de las cercanías de cada pueblo, un ramu, que consiste en un arbolillo joven pero relativamente grande, cortado por su base y acarreado entre unos cuantos hasta el pico. Se espeta el ramu en la pica, procurando colocarlo bien recto, y tan firme que aguante si es posible un año entero. De ello se encargaban los mozos del pueblu; ahora ya quedan pocos, y la labor queda normalmente a cargo de alguna persona o grupo de ellas que, conscientes de la importancia de mantener vivas las tradiciones, animan a un número suficiente de vecinos o allegados para llevar a cabo la tarea. Entre ellos Maruja³⁹, de Porciles, uno de los pocos pueblos que aún no han faltado a la cita ni un sólo año. Ellos me invitaron, la víspera de San Juan del año 2001, a tan singular ceremonia, y así fue que pude acompañarlos a poner un ramu en la Peña L’Ortigosu, y otro en la Picoreta.

Para colocar el ramu se parte del pueblo por la tarde; es mejor si hay niebla porque paez bien que el ramu no se vea hasta la mañana. Así, es noticia en todos los pueblos de la zona (hasta Infiestu o San Román) que los de Porciles pusieron un ramu.

Antaño los colocaban incluso por la noche, para no ser vistos⁴⁰. El ramu debe ser de fresnu^{8,39,40,60,88,117} o de obedul^{39,40,88}. Se escoge un arbolín de los que crecen alto, cerca del pico, con cuidado de no fastidiar a los dueños de los prados y cabañas que hay por allí arriba, que plantan fresnos a menudo para cortar el viento (tornar el aire) y dar sombra a los animales. Allí se corta, y luego se acarrea hasta la cumbre, a turnos. Una vez arriba se busca un buen hueco entre dos peñes, y allí se espeta el ramu, fijándolo con piedras.

Fotos 65 y 66. Colocación del ramu en el Cantu L'Ortiguso (Porciles).



Y una vez cumplido el encargo, como no podía ser menos, se celebra el asunto con una buena merienda a base de boroñu preñáu, tortilla de patata, empanada, chorizu, y bien de pan, todo ello regado con vino y sidra, y culminado con un buen arroz con leche. Y también como de costumbre, la cosa acaba en cantares, bromas y anécdotas diversas, con las que se entona el cuerpo para bajar a la foguera de San Juan.

Víctor⁸⁸ defiende que esta costumbre proviene de un antiguo método de marcaje de la división de pastos entre parroquias. La mayoría de la gente, sin embargo, piensa que es simplemente por tradición, sin adivinar su origen. Ya quedan muy pocos pueblos en Piloña que sigan manteniendo esta tradición: mientras estuve allí sólo tuve noticia de que los pusieran en Porciles, Ligüeria, Cardes y Caperea, y ni siquiera todos los años.

La foguera de San Juan

Al punto de la medianoche se enciende la foguera en muchos pueblos. Los niños y mozos pasan la tarde buscando palos, cajas, y madera inútil para quemarla en la plaza del pueblo: se construye una gran montaña de combustible. El barrio de Triana, en Infiestu, arde algunos años una foguera en medio del río Piloña, sobre una plataforma de madera a la que hay que acceder andando por el río con botas de goma, y colocan encima una gran pila de madera y encima de ella un paisanu y una paisana, hechos de ropa vieja y paja, como espantapájaros, que arden al llegar las doce dando comienzo a las fiestas del barrio.

Cuando está ardiendo la foguera, es costumbre de algunos tirar al fuego un papel en que han escrito las cosas malas que quieren que desaparezcan. También es costumbre saltar la hoguera cuando el fuego ya está bajo, dejando atrás de esta manera todas las cosas que no gustaban del año anterior. Alrededor de la foguera se cantaba y se danzaba la danza prima; los guañes tiraban laurel para oír como restallaba al quemarse. Hoy día muchos pueblos ya no hacen foguera, aunque muchos otros siguen haciéndola, para disfrute de grandes y pequeños.

Les trastaes

Ya de noche, tras el baile, les moces y los mayores se retiran temprano, o eso hacían, y quedaban en la oscuridad tan solo las sombras de los mozos, que pasaban la noche muy secretamente corriendo de aquí para allá; ahora algunos moces se unen a las correrías. En grupos, los amigos van tramando travesuras o trastaes para hacer rabiar a los vecinos que más lo merezcan: cambian de sitio los tiestos de las vecinas que están enfadadas entre sí, los de casa de una a casa de la otra; cambian de cuadra los burros, o los xatos, los carros... cualquier cosa que encuentran: “llevábente les madreñes... había que guardalu tou”¹²⁵.

“Toda la noche andábamos en parranda, y corrín tres nosotros, porque la gente, los paisanos, no querín que-yos sacáramos los carros, ni los barnones, ni rametos, ni na. Y había que esperalos a lo mejor... hasta les tres o les cuatro de la mañana, que se adormecieren, pa sacalu. Llevábamoslo a lo mejor de equí a allá al Picu. Cambiábamos los xatos, del corral de les vaques, de una cuadra pa otra. Y cuando iba el paisanu por la mañana a cebar, echaba al xatu de menos, y tenía que andar preguntando por les cuadres. Antes por San Juan, aquellu era de miedu”⁵⁰.

Que te sacaran el carru, o incluso la pareja de vaques, era una buena faena, porque a la mañana había que trabajar con él, y se echaba tiempo en buscarlo y sacarlo de donde lo hubieran metido. Con cierta frecuencia, entre varios mozos levantaban los carros en volandas, y los depositaban en lugares imposibles: en medio de un maizal, colgado del corredor⁸⁸, en medio del río⁶⁵... Y ¡ay del que intentara encerrar el carru con llave, o encadenarlo, o poner animales para cuidarlo! Se inventaba cualquier artimaña para engañarlos.

Habíalos que dormían en carru, pero (sobre todo si estaban borrachos), los llevaban con él^{88,65}. Últimamente, como se puede tirar de los carros con coches, muchos terminan en Infiestu, en la plaza del Ayuntamiento, y ahí tienen que llegarse los abochornados dueños a recogerlos.

Claro, que aún más bochornoso es encontrar un vieya o santón en el maizal: “si no acababes de sallar el maíz, hacín un espentapájaros, como si fuera, y poníntelo na tierra. Una vieya”⁸⁸. Así se burlaba la picaresca popular de los que no ponían arte en las labores del campo. Incluso en una ocasión colgaron-y a un paisanu una vieya de los palos de la luz, y el pobre no podía bajarlo. Estas y otras sorpresas esperaban a los vecinos con el amanecer de la noche más corta y agitada del año.



Foto 67. Carru amanecido la mañana de San Juan en mitad de un maizal. Llozana, Piloña.

Enramar la ventana de les moces

Y de la que iban o venían, en el mayor de los secretos, los mozos paraban bajo la ventana de la moza que les gustaba “Poníase el ramín de cereces a les moces guapes, y unes flores, también. En casa, en corredor, amarrau con un lazu (...) había que poner una escalera, pa subise a los corredores”¹²⁴. Y así la moza que recibía en su balcón un ramu, casi siempre de fresnu o cerezal, con roses, y otras flores, sabía que tenía algún enamorado. “Cada uno ponía a la que-y paicía. Otros... el que esu, colgáben-yos unos caramelos, del ramu”⁵⁰. Y nadie tenía que saber quién lo había puesto: “Quién sería, quién sería... alguien fue. Sabíalo él, y sabíalo ella”¹²⁴.

Claro, que eso era “el que iba derechu... los que iben torcíos no ponían nada curiosu”¹²⁴. Rondaban por el pueblu haciendo trastaes, robaban los caramelos, o les cereces, de los ramos que encontraban, o incluso los quitaban, o los cambiaban por ramos forcáos (ahorquillados), que resultaban muy insultantes (era tratar a la moza de fulana⁸⁸). Y a la moza más fea, a la que tenían rabia (por ejemplo, la que daba calabaces y no quería bailar), a esa le ponían un ramu de ortigues, o de escayos, o de berza florida. Y eso debía de dar una rabia...

“Pero eso ya va más de cincuenta años”⁵⁰. Se perdió esa costumbre, como tantas otras, y les moces de hoy ya ni siquiera oyeron hablar de aquello. De todos los pueblos en que pregunté, sólo queda un mozu galante, alguien del remoto pueblo de Ligüeria, que cada año en la noche de San Juan pone un ramu a todes les muyeres del pueblu.



Foto 68. Ramo en la ventana de Laudelina, Ligüeria.

Tabla 82. Ramu de les moces

Nombre común	Nombre científico	Citas o casos	Informantes
Fresnu	<i>Fraxinus excelsior</i>	7	39,50,61,115
Roses	<i>Rosa</i> sp. (variedad cultivada)	5	39,61
Cereces	<i>Prunus avium</i>	3	124,138
Ortigues	<i>Urtica dioica</i>	3	61,138
Escayos	<i>Rubus</i> sp.	1	61
Berces floríes	<i>Brassica oleracea</i>	1	141
Laurel	<i>Laurus nobilis</i>	1	50
Romeru	<i>Rosmarinus officinalis</i>	1	50
Claveles	<i>Dianthus caryophyllus</i>	1	
Flor de benitu, xabugu	<i>Sambucus nigra</i>	1	
Hortensia	<i>Hydrangea macrophylla</i>	1	

La mañana de San Juan

“La mañana de San Juan
mañanita del amor.
La mañana de San Juan
mañanita la mejor.
Levántate, niña, que ya amaneció”¹²⁴

Esta mañana era mágica, no sólo porque los balcones aparecían adornados con los ramos que los mozos habían puesto, y los tiestos, carros y animales no estaban donde debían, sino porque el campo, y en especial el agua, amanecía bendita: “Hablaben que el primeru que fuera a coger agua a la fuente, que era el que llevaba l’agua bendita”^{60,115}. Se decía que ese agua, tomada con los primeros rayos de sol, era “la flor del agua”. Les mocines acudían a beber a la fuente, a pedir deseos de matrimonio: “Había que tomar la flor del agua”¹²⁴; decía el cantar “la niña que della bebe, identru del año se casa!”¹²⁴.

No sólo el agua estaba bendita: también algunas plantas, como el xabugu o benitu, que recibía sus virtudes medicinales de la bendición del Santo, y la aleluya o alemunia, que, recogida esta misma mañana, aún con la roxada¹¹⁵, protegía de las mordeduras de las culebras (ver 8.1. Plantas protectoras).

Y así, entre moces enamoraes, paisanos enfurecidos buscando su carru o sus animales por todes les cuadros, paisanes refunfuñando mientras recogen sus tiestos de casa de aquella otra a la que ni siquiera quieren mirar, fuentes embellecidas, flores benditas, ramos orgullosos en lo alto de los montes, y mozos entre borrachos y resacosos, empieza el verano en Piloña.

Fiestas Patronales

El día del patrón o patrona de cada localidad señala, como es habitual en España, la semana de fiestas del pueblo. Ese día se celebra una misa, y la iglesia por lo general se llena de familias completas, incluyendo muchas personas jóvenes que ya no viven en el concejo. Además de los acontecimientos religiosos se organizan actividades infantiles, comidas para los socios del comité organizador, y verbenas nocturnas en las que acude a bailar la juventud de todos los pueblos cercanos.

El ramu

En la misa de la fiesta patronal se ofrecen, y se bendicen, uno o varios ramos, que son estructuras de madera de forma de pirámide truncada donde se cuelgan varias roscas y bollos de pan. Alvargonzález (1908) ya alude en su libro a esta costumbre, tratando del valor simbólico de la escanda. El pan se coloca entre adornos coloridos, que inicialmente serían vegetales, a los que ahora se añaden también papeles y cintas de colores. Es frecuente encontrar entre ello ramas de cerezal, con cereces, y de fresnu,, de beriezu, a veces también panoyes de maíz, o paja y espigas de trigo. En la punta se coloca a veces un muñeco, o una miniatura de un horru, una casa, un carru... Es muy llamativa por el número y belleza de los ramos la procesión de El Carmen, en Torazu (Cabranes).

Procesión

Como en el día del Corpus, las procesiones de los santos patronos recorren un sendero decorado con flores o plantas (ver Tabla 80). Argentina¹³⁷ me describía cómo los hacían en su pueblo. Primero iban a recoger espadaños, que había por los orillos de los ríos: iba un mozo con una guadaña, segando, y otros iban haciendo fardos o ataos con la misma espadaña. Cargaban con ello en llombu hasta el pueblo, y allí las colocaban, longitudinalmente, todo el ancho del camino. Y después, por encima deshojaban rosas, que era lo que más había¹³⁷, y otras flores. También ponían un arco, a la salida de la capilla, con rosas, y todas las flores que pescaban. De procesión, los rapacines llevaban el ramo y los mozos sacaban el santu¹³⁷.

En las procesiones que vi durante estos años aún se colocan flores por el suelo, si bien ya no se ven arcos. La espadaña sigue apareciendo, aunque se ha sustituido en parte con la exótica pero muy extendida *Crocasmia*. Acompañan a los tradicionales rosas grandes ramos de hortensias.

Foto 69. Procesión de El Carmen, Torazu (Cabranes).



Foto 70. Detalle de un pan del ramu



Subasta del ramu

Después de haber salido en procesión por el pueblo, con las andas y el ramu de panes, se vuelve a la iglesia o capilla para terminar la celebración religiosa, y acto seguido se procede a la subasta del ramu: cada uno de los panes benditos que se han sacado en procesión se subastan entre la audiencia, que se muestra a veces muy generosa pagando hasta 100 € por una rosca de pan, aunque lo normal es pagar entre 3 y 10 € (en la panadería no costaría mucho más de 1 €); mejor postor demuestra ante todo el pueblo su desahogo económico. Los beneficios se reparten entre la parroquia y la comisión de fiestas, para sufragar los gastos de otros actos. En Espinaréu se hace la subasta al grito de “por la Santa pro, que buen provechu dé”.

Romerías

Otro tipo de fiestas veraniegas son la romerías, que celebran el día del santo patrón o patrona de les capilles y mayaes o conjuntos de cabañas en el monte. Son estos acontecimientos muy populares y festivos, en los que sube una multitud de gente a les camperes y se organizan juegos y bailes. Entre las más conocidas en Piloña, están la de la Collada de Arniciu, donde se hacen vistosas competiciones de monta a caballo, con pruebas de habilidad con cintas y anillas, y la romería del Asturcón, que se celebra en la segunda mitad de agosto en la campera de Les Espineros, en la sierra del Suevo. A esta feria acuden los ganaderos propietarios de caballos asturcones, raza autóctona de esta zona, y allí se concentran en distintos corrales donde los puede admirar el público. Acuden a la romería cientos de personas, locales y de todas las procedencias; los jóvenes pasan la noche arriba. A la mañana se oye misa y un discurso del Alcalde de Piloña, y luego se procede a los concursos de baile y de monta, al marcaje de los potros nacidos en el año, y a la consabida comida campestre.

Virgen de la Cueva

Mención especial merece la patrona de Piloña, la Virgen de la Cueva, cuya imagen se guarda en el santuario de su mismo nombre, situado en una cueva natural en la desembocadura del Río de La Marea, cerca de Infiesto. Su fiesta se celebra el día 8 de septiembre, con una misa en la misma capilla y una romería en las cercanías. Y a fe mía que los ruegos de los piloñeses son escuchados por esta popular Virgen de las canciones infantiles.

Esbilles

Ya va pasando el verano, se terminó de guardar la herba, y llega el tiempo de cosechar lo que el trabajo de todo el año ha rendido en las fincas. Tiempo de coyer el maíz, y tiempo de esbillalu. Estas reuniones de trabajo festivas, antiguas y ya casi desaparecidas, se daban durante el mes de septiembre y entrando octubre. Sobre ellas hablamos extensamente cuando tratamos del maíz (ver 1.3. La cultura del maíz).

Festival de la avellana

Después de un verano plagado de festejos e innumerables ocasiones para la sidra, el baile y el buen comer, la temporada alta se cierra en Infiesto con el acontecimiento más sonado de su programa de festejos.

La semana grande en Infiesto comienza con el Festival de la Avellana, que se celebra cada año el primer domingo de octubre. En el año 2001 se cumplió el trigésimo aniversario del primer Festival, en que una vez más, ahora de manera oficial, se rinde homenaje a un producto de la tierra como motivo central de celebración. En boca del alcalde de Piloña, D. Juan Roberto Pérez Rodríguez, en el saludo con que comienza la revista con el programa del XXIX Festival, “cada año a la llegada del otoño, Infiesto se convierte en el lugar de cita ineludible para todos los piloñeses y para miles de

personas que visitan esta feria, y que se unen para rendir homenaje al fruto máspreciado de nuestra tierra piloñesa”.

En este día Infiesto pierde transitoriamente su aspecto tranquilo y hogareño y se inunda de visitantes de toda Asturias y parte del extranjero, vuelve a ser capital mercantil, centro de caminos. En la plaza del ganado, donde cada lunes se instalan los puestos del mercado, se erige ahora una gran carpa en que caben ajustadísimos los puestos de tantos vecinos como han querido instalarse a vender avellanas, a un precio fijado cada año (500 pesetas/kg en 2001, 3 €/kg en 2002). Pero además de avellanas se vende artesanía, alimentos tradicionales, y tantos productos como imaginarse cabe, a lo largo de la calle principal, cerrada al tráfico por un día. El pregón y los



Foto 71. Puestos de avellanas en el Festival.

premios del Ayuntamiento, las bandas de gaiteros y grupos de baile, la misa en el santuario de La Cueva, y los conciertos y verbenas nocturnas contribuyen a hacer de esta celebración una fiesta memorable, sobre todo cuando el sol hace de invitado de honor al banquete. Permítame el lector hacer un inciso en este texto para invitarle encarecidamente a participar en este festival, que en mi modesta opinión merece sobradamente una visita.

Feria de ganado

La semana siguiente al festival de la avellana, es decir el segundo domingo de octubre Infiesto se vuelve a engalanar con la llegada de las ya seculares Feries de Santa Teresa, en su día una cita ineludible para todo buen ganadero, pues en ella se reunían muchos animales y se mercaban en busca de mejorar la raza de la propia ganadería. Aún se reúnen un buen número de reses este día en Infiestu, y se otorgan premios a los mejores ejemplares de cada raza.

Amagüestu

No podemos olvidar estas celebraciones, íntimas a veces y muy populares otras, con que se celebraba la recogida de las castañas. En Piloña, ahora que les castaños ya no se recogen como antiguamente, este tipo de festejo es una excusa más para reunirse entre amigos y tomar un pinchoteo; se celebran también amagüestos todos los años en las escuelas de Piloña (ver 1.4. Castañares).

Difuntos

El primero de noviembre, fiesta de Todos los Santos, se celebra popularmente el día de los Difuntos (aunque, según el calendario católico, este día corresponde al 2 de noviembre). Esta fecha de nuevo reúne a muchos parientes que ahora viven lejos de Piloña para acudir al cementerio en memoria de los familiares fallecidos.

También los cementerios tienen sus plantas ornamentales, y no se eligen al azar. Crecen en el cementerio de Infiestu, por tomar como ejemplo el más grande, un buen número de coníferas, bien cuidadas y podadas, y algunos arbustos de hoja perenne, representando todos ellos la perpetuidad de las almas de quienes allí se enterraron; también se plantan algunos arbustos con flores (ver Tabla 83).

El último día de octubre ya se llena el cementerio de actividad. Son las mujeres generalmente las que se acercan para decorar con flores las tumbas de sus familiares: crisantemos, principalmente, que se cultivan en los güertos para esta fecha, y también rosas, claveles, azucenas,



Foto 72. Cementerio de Infiestu el día de Difuntos.

gladiolos y lirios de floristería (ver Tabla 83). Antiguamente se preparaban coronas caseras con crisantemos (ver 8.2. Ciclo vital: Funeral); muchas familias prefieren ahora poner flores artificiales, porque no se estropean, pero la mayoría siguen poniéndolas naturales.

Llegado Todos los Santos la iglesia se llena una vez más, y después todos acuden al cementerio con el sacerdote. Allí se reza por los difuntos, y después todos se van a casa. En muchas familias, este día se reúnen a comer parientes lejanos que se encuentran en pocas ocasiones.

Pronto se verá “la nieve por los cantos”⁸⁸. Y el ciclo comienza de nuevo con otra Navidad; cada año lo mismo, pero siempre un poco diferente.

Tabla 83. Adornos del cementerio

Nombre común	Nombre científico	Utilización
	<i>Chamaecyparis lawsoniana</i>	Plantado en cementerio
		Ramos y coronas
	<i>Cupressus sempervirens</i>	Plantado en cementerio
Texu	<i>Taxus baccata</i>	Plantado en cementerio
	<i>Picea abies</i>	Plantado en cementerio
Romeru	<i>Rosmarinus officinalis</i>	Plantado en cementerio
Boje	<i>Buxus sempervirens</i>	Plantado en cementerio
		Ramos y coronas
	<i>Euonymus japonicus</i>	Plantado en cementerio
	<i>Buddleja davidii</i>	Plantado en cementerio
Hortensia	<i>Hydrangea macrophylla</i>	Plantado en cementerio
	<i>Acanthus mollis</i>	Plantado en cementerio
Rosa	<i>Rosa</i> sp. (variedades de cultivo)	Plantado en cementerio
		Ramos y coronas
Crisantemos	<i>Chrysanthemum</i> spp. (variedades de cultivo)	Ramos y coronas
Claveles	<i>Dianthus caryophyllus</i>	Ramos y coronas
Azucenas	<i>Lilium</i> sp.	Ramos y coronas
Lirios	<i>Iris</i> spp.	Ramos y coronas
Gladiolos	<i>Gladiolus</i> spp.	Ramos y coronas
Laurela	<i>Prunus laurocerasus</i>	Ramos y coronas
Yedra	<i>Hedera helix</i>	Ramos y coronas

8.4. Síntesis del calendario tradicional

El calendario festivo se inserta en el ciclo anual como un conjunto de hitos temporales en los que la rutina del trabajo diario se aleja, y da paso a la celebración. Estas fiestas quedan imbricadas con las labores agrícolas y ganaderas en un conjunto armonioso que permite, año tras año, la pervivencia de las gentes de Piloña y su identidad cultural. Los siguientes gráficos, en asturiano y castellano, muestran la secuencia de actividades tradicionales del calendario anual de Piloña.

Figura 34. Calendario tradicional de Piloña (agrícola, ganadero, medicinal y festivo) en asturiano.

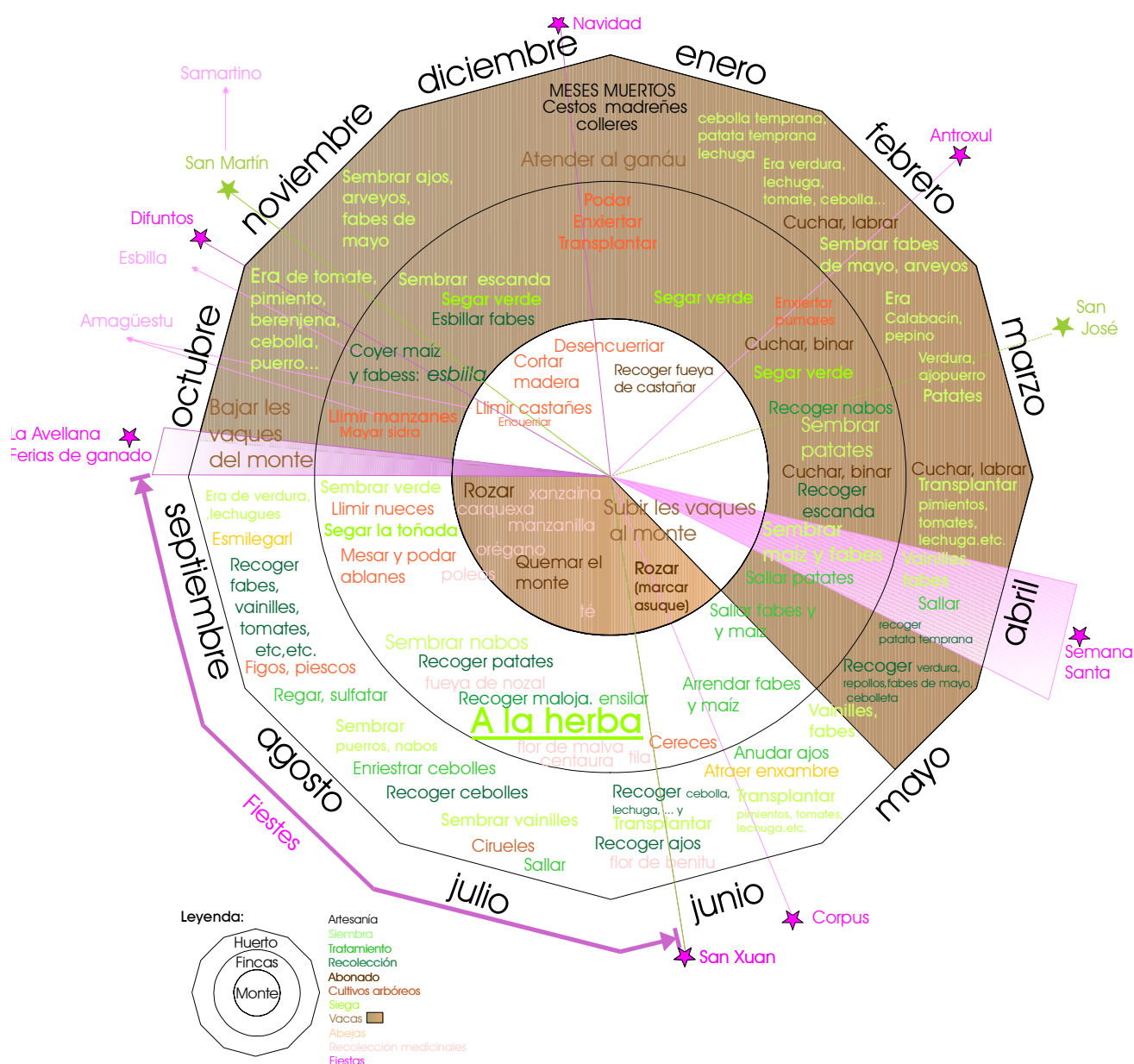
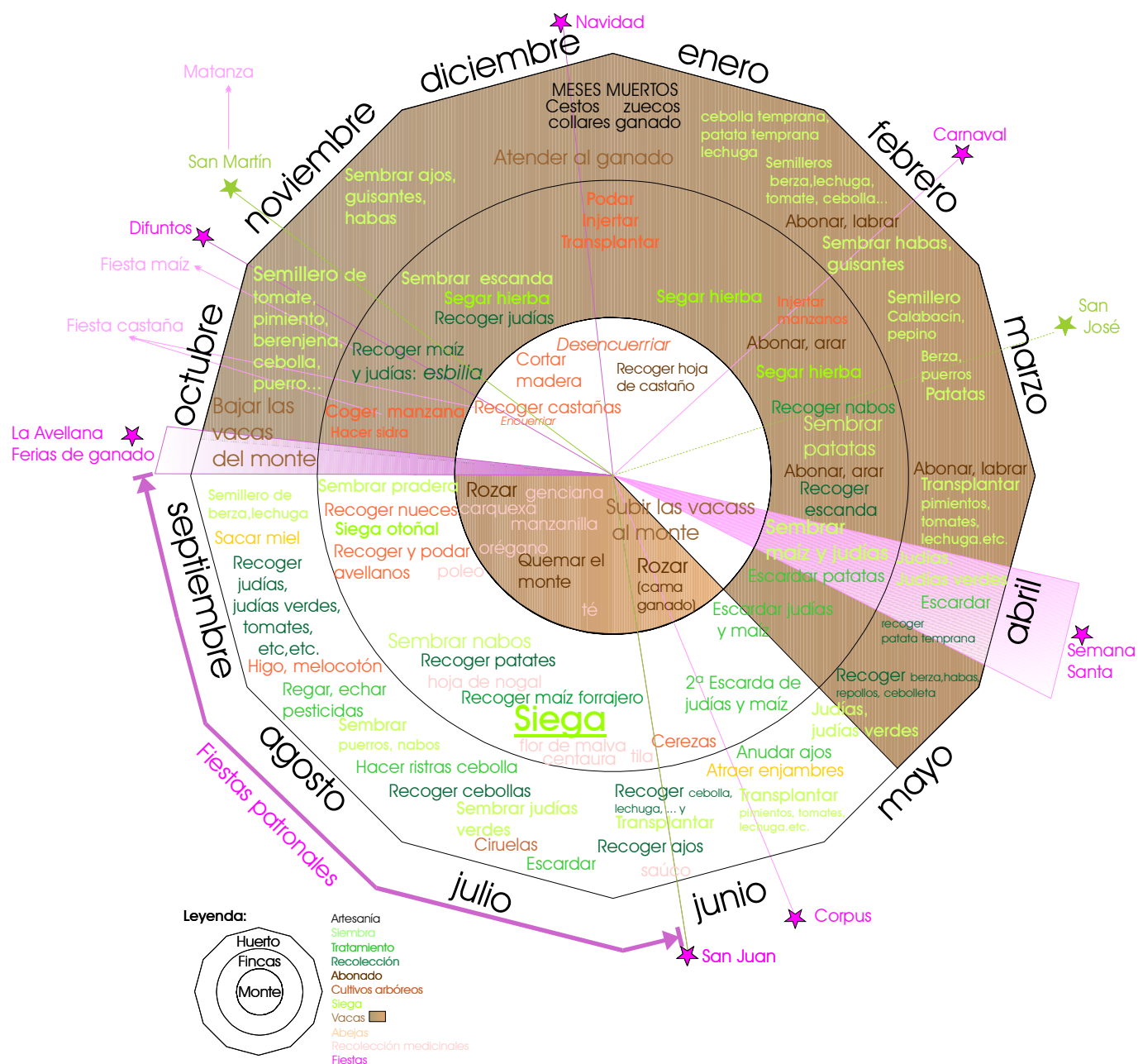


Figura 35. Calendario tradicional de Piloña (agrícola, ganadero, medicinal y festivo) en castellano.



CAPÍTULO IV. SABER POPULAR SOBRE PLANTAS

La etnobotánica, o botánica de los pueblos, no se ocupa tan sólo de la utilización de las plantas por parte de los integrantes de un determinado grupo cultural, sino también de los conocimientos que estas personas comparten sobre los vegetales. Las plantas, sobre todo las más útiles, se nombran, y se distinguen entre sí, se conocen sus partes y sus características, su porte y su forma de crecimiento, y se poseen unas nociones más o menos claras sobre su fisiología, su forma de reproducción, su hábitat, su abundancia, y el estado de salud de sus poblaciones.

En definitiva, el saber popular, principalmente en las áreas rurales, contiene muchos conceptos básicos de “botánica”, que permiten localizar y reconocer los vegetales, explotarlos de manera eficaz y sostenible, y participar de los conocimientos adquiridos a otros individuos.

Estos datos son muy interesantes desde el punto de vista cognitivo: permiten atisbar, en algunos casos, conceptos básicos que subyacen a la mera utilización de los vegetales: qué “es” una planta (lo que la ciencia concibe como un taxon), en qué se distinguen unas de otras, cuáles están relacionadas entre sí, cómo crecen, dónde, y por qué, cómo se reproducen, cómo les afecta la interacción con las personas.

METODOLOGÍA ESPECÍFICA

La metodología seguida para la elaboración de este capítulo es muy similar a la del capítulo anterior. Los datos se obtuvieron durante el trabajo de campo, intercalados entre los datos referentes a usos. Sin embargo estos datos son difíciles de obtener de manera aislada, puesto que es complicado formular preguntas que los informantes entiendan sobre aspectos “teóricos” de las plantas.

Por ejemplo, al interpelar a un informante sobre el nombre de una planta, es preciso tener cierto tacto, pues en general la gente de Piloña considera que las plantas “se llaman” por su nombre castellano (que pone en los libros): “el umeru llámase alisu”. En las primeras entrevistas esto era frecuente causa de confusión, pues a la pregunta “¿cómo se llama esta planta?” contestaban que no sabían, pero en el curso de la conversación decían “aquí llamámoslu patallobu, ahora, no sé cuál será su nombre”. Tras varios incidentes de este tipo, se puso especial cuidado en preguntar “¿cómo llaman aquí a esto?” “¿vosotros le dáis algún nombre?”, etc.

Problemas análogos afloran cuando se interroga, por ejemplo, sobre el porte de una planta, máxime cuando se pretende no influenciar la conversación facilitando la respuesta: la pregunta “¿esto es un árbol, o un arbusto?” introduce de manera artificial estos dos términos, y sin embargo no existe ninguna pregunta indirecta sencilla que permita obtener esa información. Igualmente ocurre con las formaciones vegetales; la pregunta ¿cómo se llama un lugar lleno de beriezu? no produce sino estupefacción e incomodidad en la mayoría de los informantes. También sucede esto con las partes de las plantas, su género, o la clasificación popular de los vegetales. Estos datos subyacen a los conocimientos de estas personas, los tienen interiorizados, pero nunca los aprendieron: los consideran obvios.

Para superar esta dificultad se tuvo especial cuidado en recopilar con el mayor detalle y fidelidad posibles todos los datos sobre nomenclatura, clasificación, fisiología y ecología vegetal que surgían espontáneamente a lo largo de las entrevistas. Una frase casual, como “Ye esi bilortu que se da muchu, poles pañes, echa como si fuera una cuerda, un palu, metros y metros de cordón, como la parra. Echa una parra tremenda”⁶¹ permite extraer el nombre de la planta (se trata de *Clematis vitalba*, el bilortu), y saber que hay más de un tipo de bilortu, que es abundante, dónde vive, la descripción popular de su forma de crecimiento, e incluso que existe una relación entre este bilortu y las parras (seguramente *Vitis vinifera*, aunque por ese nombre se conoce en otros lugares de Piloña a *Corylus avellana*), que podemos pensar agruparía a las plantas trepadoras.

En la base de datos, los nombres vulgares se incluyen en una casilla especial, en el mismo registro que detalla su uso. En el caso de no utilizarse para nada, se incluye el nombre en un registro con el uso: “Saber botánico-taxonomía-nombre”. En otros apartados de “Saber botánico” se anotan otros datos sobre taxonomía, fisiología, o ecología de los vegetales.

El tratamiento y discusión de estos datos es delicado y complejo, y se necesitarían más datos y mucho tiempo de elaboración para poder obtener conclusiones sobre, por ejemplo, la clasificación popular. Se ofrecen a continuación los resultados más claros y consensuados sobre este área del conocimiento popular. Los nombres se escriben tal y como fueron pronunciados por los informantes, ciñéndose en su transcripción a las normas ortográficas establecidas por la Academia de la Llingua Asturiana.

En este capítulo se ha preferido citar los nombres científicos en el texto en lugar de incluir tablas al final de cada apartado, puesto que este trata sobre cuestiones más puramente botánicas, y el discurso carece de sentido si no se conoce específicamente el taxon al que se alude. Se trata de un discurso mucho más técnico y teórico que el del capítulo anterior.

Al final del apartado sobre fitonimia se incluyen dos listados de los nombres vernáculos y sus correspondientes científicos y viceversa, ordenados alfabéticamente. Los nombres se contrastaron con los 146.444 nombres vernáculos de plantas en la Península Ibérica y Baleares de la base de datos de *Archivos de Flora Iberica “Nombres vulgares II”* (Morales *et al.*, 1996), ampliada por Beatriz Álvarez con la información recogida en 42 publicaciones (Alves Ribeiro *et al.*, 2000; Argüello Van De Putte, 2003; Blanco Castro, 1996, 1998; Blanco Castro & Cuadrado Prieto, 2000; Blanco & Castilla, 2002; Bonet *et al.*, 2001; Camejo Rodrigues, 2001; Carvalho, 2002; Casana, 1993; Climent Giner, 1992; Esgueva Martínez, 2001; Fajardo *et al.*, 2000; Fernández Ocaña, 2000; Font Quer, 1988; Fuente Novella, 1999; Galán Soldevilla, 1993; García Adá, 1995; García Peláez, sin fecha; Gil Pinilla, 1995; Guzmán Tirado, 1997; Lastra & Bachiller, 1997; Lastra Menéndez *et al.*, 2000; López Sáez & Martín Sánchez, 1999; Losada Cortiñas *et al.*, 1992; Martínez Lirola *et al.*, 1997; Masclans, 1981; Mesa, 1996; Molina Mahedera, 2001; Oria de Rueda *et al.*, 1996; Ortiz Viña & Lastra Menéndez, 2002; Panero & Sánchez, 2000; Parada *et al.*, 2002; Pardo de Santayana, 2003a; Pereira Coutinho, 1939; Tardío *et al.*, 2002; Verde *et al.*, 1998; Verde *et al.*, 2000; Villar *et al.*, 1997, 2001). Se incluyen seguidos de un asterisco (*) los nombres vernáculos no publicados con anterioridad en los citados trabajos. Se ordenan al final en una tabla aparte los nombres propios de partes de plantas (principalmente frutos o semillas y sus variedades). Además se incluye una tabla con los nombres comunes que no se pudieron adscribir a ningún taxon botánico.

FITONIMIA: LOS NOMBRES DE LAS PLANTAS

El primer paso para el conocimiento de un elemento del entorno, para su identificación y posible utilización, y para la transmisión de este conocimiento en el marco de una determinada cultura, es nombrarlo. Los nombres de las plantas constituyen valiosos datos etnobotánicos, no sólo porque su aprendizaje permite identificar la especie o conjunto de especies a que se alude en una entrevista, sino porque su estructura, significado y aplicación contienen mucha información muy relevante sobre la clasificación y ordenación de los vegetales en la cultura estudiada. Por ello muchos autores han incidido sobre este aspecto (Balée & Moore, 1991, 1994; Berlin, 1992; Ellen & Reason, 1979; Hunn, 1982). Los análisis de la fitonimia comienzan a ser frecuentes en España (verde 1998, fajardo 2000, rabal saura 2000, verde 2000, bonet, 2001, (Bonet *et al.*, 2001; Fajardo *et al.*, 2000; Pardo de Santayana, 2003b; Verde *et al.*, 1998; Verde *et al.*, 2000) e incluso se ha publicado un estudio sobre la fitonimia de Picos de Europa (Lastra Menéndez *et al.*, 2000).

Una de las facetas más llamativas del trabajo de campo etnobotánico es la profusión de nombres vulgares que van apareciendo a medida que se entrevista a distintas personas. La relación parece infinita, y posiblemente lo sea. Y no sólo resultan muchos, sino complejos, y enmarañados: uno de los retos más difíciles de los primeros meses consiste precisamente en hacerse una idea de a qué aluden todos aquellos nombres. Pareciera que cada persona llama de una manera diferente a cada especie, y que cada planta tiene mil nombres diferentes; a veces se tratan como idénticos ejemplares de especies muy distintas a ojos del botánico, y otras veces se hacen distinciones entre individuos de la misma especie que el investigador no es capaz de reconocer.

Es precisamente esta dificultad la que hace el trabajo más interesante. A medida que se comprende el contexto cultural que enmarca y genera todos esos nombres, y a medida que se recogen, día tras día, comentarios respecto a ellos, se van entendiendo los conceptos que subyacen a cada uno. Al contrario que la clasificación botánica científica, la nomenclatura y clasificación popular de las plantas no es específica, ni universal, ni coherente, ni siquiera es fija, sino que depende de la importancia cultural de cada planta. Una misma planta se puede nombrar y ordenar con criterios diferentes si se tratan temas diferentes, se alude a partes diferentes de la misma o se encuentra en diferentes épocas del año. Las distinciones de género complican y enriquecen el patrón de nomenclatura.

Se han recogido en Piloña 759 nombres vulgares de plantas y 229 de partes de plantas, contando todas las variantes fonéticas de cada lexema (oréganu-oriéganu) y las variantes de género (fresna-fresnu), pero no las variaciones de número o de desinencia (romero/romeru/ romeros). Se han asignado estos nombres a 412 táxones botánicos, de los cuales 381 son infragenéricos. Un 7% de los nombres recogidos (52 términos) se considera que es la primera vez que se documentan, tras contrastarlos con la base de datos de casi 150.000 nobres citada en la metodología. Un 28% se consideran acepciones nuevas (para 213 táxones). La relación de todos los nombres comunes y sus correspondientes científicos se muestra en dos listados al final del apartado.

A lo largo de este apartado se describen, a partir de los datos obtenidos durante el trabajo de campo, los conceptos que subyacen a los nombres comunes de plantas más

extendidos y significativos en Piloña. Más tarde se analiza la utilización de la distinción genérica masculino/femenino entre las plantas en la cultura tradicional de Piloña.

Se analiza la estructura y composición semántica de los nombre vulgares: los epítetos más utilizados para diferenciar subgrupos dentro de los nombres genéricos, y el significado figurativo de los nombres extraídos de otros campos semánticos.

Posteriormente, se resaltan las especies botánicas comunes en el territorio que carecen de nombre vernáculo, y las que reciben numerosas denominaciones.

Los nombres de algunas especies varían de unas zonas a otras de Piloña: se observa este fenómeno detallando en mapas la distribución geográfica de los nombres de las especies más significativas a este respecto. Por último, se enumeran los fitotopónimos más sobresalientes del concejo, y la especie a que se alude en cada caso.

El significado de los nombres comunes

Si difícil es entender los conceptos que residen detrás de cada nombre vulgar, tanto o más lo es ordenar estos conceptos en categorías más o menos lógicas que permitan su estudio. En este trabajo se propone una clasificación en nombres específicos (utilizados para una sola planta o “entidad vegetal” tal como la conciben los informantes), genéricos (utilizados para un grupo de plantas que los informantes reconocen como diferentes pero que se agrupan por características comunes), de conjunto (utilizados para grupos amplios de plantas que comparten una misma apreciación cultural), o polisémicos (utilizados para varias plantas o grupos de plantas no relacionadas entre sí).

Esta ordenación es necesariamente algo artificial, puesto que en algunos casos los diferentes informantes tienen concepciones diferentes de los nombres; por ejemplo, lo que para algunos es un nombre específico, para otros es genérico. A la vista de todos los datos recogidos, se intentará reflejar el concepto general más extendido en Piloña para cada nombre.

Nombres específicos

La mayoría de las plantas singulares o más representativas, es decir aquellas con una utilidad diferenciada respecto a todas las demás, tienen un nombre específico, o varios sinónimos entre sí, que denominan a esa planta y sólo a esa planta. Se trata de conceptos unitarios, sin diversidad interna que merezca consideración, a no ser las diferencias de género masculino/femenino de las que se tratará más adelante. Al tratar de nombres populares hay que tener siempre presente que una “especie vernácula” no tiene por qué equivaler a una especie botánica. En algunos casos, varias especies botánicas próximas no se distinguen entre sí en la concepción popular, aunque se puedan advertir diferencias morfológicas entre ellas: comparten un nombre específico y constituyen, para los locales, una categoría unitaria. Con objeto de resaltar esta diferencia básica con la taxonomía científica, se detallarán por separado las especies vernáculas equivalentes con especies botánicas, y las que no lo son.

Nombres que equivalen a especies o subespecies botánicas

Casi la mitad de los taxones de los que se ha recogido nombre vernáculo en Piloña tienen uno o varios nombres vernáculos específicos que equivalen a un taxon botánico específico o infraespecífico. Se cuentan entre estos todas las plantas extensamente cultivadas, que tienen un nombre comercial en castellano y a veces también uno o varios en asturiano, utilizados de manera generalizada (verdura, maíz, pescal, ablanar, apiu, romeru, luisa, hortensia, etc.). Muchas de estas incluyen un nutrido grupo de nombres de variedades, ya sea de la planta entera o de sus productos. Por otra parte, también figuran en los listados como específicos muchos nombres de plantas ornamentales menos frecuentes, aunque en estos casos son pocas las personas que las saben nombrar (agapantus, camelia, dalia, gardenia, suegra y nuera, etc.).

Entre las plantas silvestres, tienden a tener nombres específicos los árboles o arbustos; la mayoría equivalen a especies botánicas: fresnu, faya, pláganu, texu, alisu o humeru, laurel, alborniu, cuernapuya, cafresna, llamera... Es sorprendente que algunos otros, frecuentes aunque de poca utilidad, carezcan de nombre propio; es el caso de *Cornus sanguinea* o *Euonymus europaeus* (ver la Tabla 85).

También son de este grupo los nombres de los taxones de pequeños arbustos y herbáceas más frecuentes y destacados en el paisaje, y bien distintos de otros táxones; en conjunto se trata de plantas poco apreciadas, porque hay que luchar contra su expansión en pastos y terrenos de cultivo: felechu, cotoya, escayos, ortiga, yedra, gamón, anabios.

De entre las herbáceas menos abundantes, sólo las utilizadas con frecuencia para fines concretos, como por ejemplo las medicinales, tienen un nombre específico: manzanilla, té, oriéganu, celedonia, llantosil, consuelda, xanzaina, carquexa, tiraña, flor de castelar, zarzaparrilla, abeyera, carnerinos (*Oxalis acetosella*), xurbia (*Veratrum album*), xuncia (*Cyperus longus* subsp. *badius*)... en otros casos se trata de nombres que sólo los informantes más mayores, más observadores y con mejor memoria pueden recordar, como en el caso del condriilo (*Ceterach officinarum*), la barba de la cotoya (*Cuscuta epithymum*), la llombriguera (*Daphne laureola*), el lique (*Cetraria islandica*), la aryabada (*Narthecium ossifragum*), el oliciu (*Molinia caerulea*), o el corquiu (*Quercus pyrenaica*).

Foto 63. Consuelda (*Polygonatum multiflorum*).



Nombres específicos que asimilan varias especies botánicas

Hay algunos grupos de especies botánicas indistinguibles entre sí dentro de la cultura popular de Piloña, que ningún informante reconoció como diferentes; en algunos casos se distinguen dentro de ellos individuos masculinos y femeninos, pero esta diferenciación no concuerda con las especies botánicas.

En general se trata de especies próximas de aspecto muy similar pertenecientes al mismo género botánico; suele tratarse de géneros con cierta controversia taxonómica dentro de la botánica. Por ejemplo, todas las especies del género *Rubus* se denominan igual y se consideran una, que tiene varios nombres (escayu, bardera, artu). También las especies silvestres del género *Rosa* se consideran iguales (rosal montés, ganzaderu).

En Piloña sólo se reconoce un roble, que agrupa dos especies muy próximas (*Quercus robur* y *Q. petraea*). Las dos especies de *Tilia* (*Tilia platyphyllos*, y *T. cordata*) son también idénticas a ojos de los piloñeses: las llaman tilar o teyón, según consideren que se trata de un pie femenino o masculino (ver más abajo).

Otros géneros considerados homogéneos son *Trifolium* (tréboles), *Viola* (violetes), *Euphorbia* (lecherines), *Juncus* (xunglos) o *Equisetum* (rau de raposu, cola de caballo). Entre las especies cultivadas, se llama rosa a todas las variedades del género *Rosa*, geraniu a todos los *Pelargonium*, chopos a todos los *Populus*, frutilla a los *Ribes*, y sanjuanín o siempreverde a los *Ligustrum* de hoja perenne, por ejemplo.

Un nombre específico puede también reunir especies de distintos géneros con apariencia y utilidad similar. En este caso la diferencia con un nombre genérico resulta muy sutil, y difícil de advertir para un investigador entrenado en botánica para el que las diferencias morfológicas resultan cruciales. Se consideran los siguientes ejemplos como nombres específicos porque al referirse a ellos, los informantes no las consideran un grupo de plantas diferentes, sino plantas “iguales”.

Para aclarar el criterio utilizado, se analiza el caso de la moruxa o muruxa, nombre aplicado a varias plantas ruderales profusas, anuales, de ciclo rápido, que invaden el huerto cuando está bien abonado y recién recogida la cosecha: se identificaron con este nombre *Stellaria media*, *Veronica persica*, *V. agrestis* y *Anagallis arvensis*. Al referirse a ellas, los informantes nunca utilizan expresiones equivalentes a “un tipo de muruxa”, o “una muruxa”, sino que hablan de “la muruxa”: “esto ye tierra viciosu, da mucha porquería, dase bien la ortiga y la moruxa”⁶¹. Si se les presentan a la vez dos especies de la misma categoría, dicen que ambas son la muruxa, incluso si se diferencian por algún carácter morfológico evidente: ante *Stellaria media* y *Veronica persica*, Laudelina dice “ye igual que el otro, sino que unu da flor blanca, y esto lo da azul”¹¹⁵.

La xarraya, o cardeña es una compuesta alta, muy verde, ruderal, buen alimento para los conejos. Principalmente se trata de *Sonchus asper*, *S. oleraceus* y *Lactuca serriola*. La cirgateña o sargateña, es una planta de bulbo y semillas comestibles que comprende *Crocus nudiflorus* y *Merendera montana*.

Nombres específicos que se aplican a otras plantas por extensión

En algunos casos, un nombre que normalmente se aplica a una especie de forma específica y generalizada puede aplicarse eventualmente a otra u otras de las que se desconoce el nombre, por estar de alguna manera relacionadas. En estos casos, el taxon que se considera “tipo” del nombre se suele subrayar en la conversación. Por ejemplo, si una persona es interrogada sobre el nombre de *Genista hispanica* subsp. *occidentalis*, y no conoce un nombre propio para esa especie, posiblemente dirá “estu ye una cotoya”. Más tarde, si se presenta *Ulex europaeus*, dirá de manera contundente “¡esta!, ¡esta ye la cotoya tall!”. Seguidamente, el informante demuestra que distingue las dos especies comentando particularidades estructurales, ecológicas o aplicaciones diferentes de cada una.

No se puede concluir que la persona del ejemplo confunda o considere iguales las dos especies, ni siquiera que se haya equivocado de nombre o que haya mentido en el primer caso. Posiblemente nunca antes se le hubiera presentado la necesidad de dar un nombre a la primera planta, aunque la conociera bien. Más bien, la persona ha realizado un ejercicio de clasificación espontánea e intuitiva, basado en las relaciones de todo tipo que le ayudan, consciente o inconscientemente, a ordenar mentalmente los vegetales. Estas relaciones resultan sumamente interesantes para este trabajo. Por ello, lejos de eliminar este tipo de datos, se cree conveniente analizarlos con detenimiento.

La mayoría de los ejemplos de este fenómeno se dan entre plantas de forma, tamaño o apariencia similar, en general pertenecientes a la misma familia botánica. Es el caso de las plantas que se mencionaban anteriormente: ambas son leguminosas arbustivas que pinchan, si bien *Ulex europaeus* es mucho más recia y abundante, sobre todo en las zonas bajas, mientras que *Genista hispanica* subsp. *occidentalis* vive sobre calizas, en las peñas. Es tipo al árgoma, pero no pincha tanto¹¹⁷. Manolín⁵⁰ las define como cotoyes más fines, calices (que crecen sobre calizas)⁵⁰.

Otro ejemplo curioso es el de la cuernapuya o cornapuya, nombre aplicado en Piloña generalmente a *Frangula alnus* (9 informantes), y que sólo una persona aplicó a *Cornus sanguinea*. Este último, a pesar de su abundancia, en general no recibe nombre alguno (6 informantes), aunque dos personas mayores coincidieron en llamarlo negrilla. Lastra Menéndez *et al.* (2000) recogen del cercano concejo de Cangas de Onís el nombre de carrampuya o cuernampúa para *Cornus sanguinea*, y otros nombres independientes para *Frangula alnus*. Evidentemente existe una conexión cultural entre ambas especies, de porte similar. En Piloña, a juzgar por los datos recogidos, se llama cuernapuya a la especie que tiene una bonita madera amarilla que se emplea a veces en artesanía (*Frangula alnus*), y no se da nombre a ese otro arbolín que se parece a la cuernapuya, pero no sirve para nada (*Cornus sanguinea*).

En esta línea se puede citar también el uso del nombre boliche, referido generalmente a *Oxalis latifolia* por la presencia de pequeños bulbos en sus raíces, y aplicado a veces a *Oxalis acetosella*, cuya parecido con la especie anterior es evidente, pero que carece de bulbillos. El nombre de llanzuela se aplica con precisión para *Plantago lanceolata*, pero más laxamente puede referirse a otras especies de *Plantago* o de *Taraxacum* que colonizan el mismo hábitat y tienen un porte similar. Les lecherines son generalmente euforbias, pero por extensión se llamó así a *Helleborus viridis* subsp. *occidentalis*, planta de aspecto más o menos similar e idénticamente venenosa. La xuncia (*Cyperus longus*

subsp. *badius*) se llama a veces xunglos por desconocimiento de un nombre más preciso. Lo mismo ocurre con *Carex pendula*.

Se utiliza a menudo la extensión de un nombre como recurso para nombrar especies de jardinería de reciente introducción, que carecen de nombre vernáculo propio. Por ejemplo *Chamaecyparis lawsoniana* se llamó texu, y pinu; *Leptospermum scoparium* se denominó biriezu, término que agrupa a las ericáceas de pequeño tamaño. Otras veces, la relación que une las especies tiene también que ver con el uso. El nombre boje (que principalmente designa a *Buxus sempervirens*) se aplicó a *Lonicera nitida* y a *Ligustrum ovalifolium*; las tres especies se utilizan como seto en Piloña, y coinciden en tener hoja perenne, pero la primera es natural de otros lugares de Asturias y posiblemente se conoce desde mucho antes. Si estos nombres llegan a fijarse, estos llegarían a ser casos de nombres genéricos.

Hay también ejemplos en que la apariencia no parece tener papel alguno en la relación entre las especies. Una relación compleja une al romeru con la arruda (*Ruta chalepensis*), que algunos llaman romeru. Ambas son medicinales, cultivadas en los huertos, y muy olorosas, pero además ambas tienen connotaciones simbólicas benéficas. Por lo demás, ni su aspecto ni su olor permiten confusión alguna.

Un bonito ejemplo de relación nominal, y por tanto conceptual, entre plantas lo ofrecen *Centaurium erythraea* e *Hypericum perforatum*. La primera se llama generalmente centaurea (29 informantes), y se trata de una planta medicinal muy conocida. La segunda es menos conocida; 8 informantes no conocían su nombre, o la llamaron simplemente mestrantu (ver más abajo). Otros 3 informantes la llamaron perico, pericote, o flor de pericón (nombres relacionados con los nombres científico y castellano de esta especie). Pues bien: hubo una persona que llamó hierba'l pericote a *Centaurium erythraea*, y fueron cuatro las que llamaron centaurea al *Hypericum perforatum*. Se trata de dos hierbas de tamaño y hábitat similares, y que mucha gente aplica de manera similar (para trastornos digestivos). Para algunos, este *Hypericum* de flora amarilla es una clase de centaurea, aunque no dudan que la centaurea original es la otra especie, de flor rosa.

Los frutos comestibles son a menudo el eje de la relación entre dos plantas. Por ejemplo, hay quien llama mostayera (en general *Sorbus aria*) a *Crataegus monogyna* cuando la encuentra con frutos. En algún caso se llamó andrín (que suele ser el fruto de *Prunus spinosa*) a *Vaccinium myrtillus*; el equivalente castellano sería llamar endrina a un arándano. Otra persona llamó zargateña a *Rumex acetosa*, en vez de a *Crocus nudiflorus* o *Merendera montana*. La única similitud entre una y las otras es que son plantas silvestres comestibles.

Las especies *Helleborus foetidus* y *H. viridis* subsp. *occidentalis* se llaman en Asturias pitón o pitona, tal como lo confirman el *Diccionariu de la Llingua Asturiana* (Anónimo, 2000) y en el *Diccionariu asturianu-castellanu* de Sánchez Vicente (1996). Este nombre se aplicó también por dos informantes independientes al *Arum italicum*, posiblemente por tratarse también de una especie desagradable, venenosa, incomedible para el ganado, e invasora de los prados. Otro informante lo aplicó a *Aconitum vulparia* subsp. *neapolitanum*. La erosión cultural es tal en Piloña que ya poca gente conoce el nombre original de los heléboros, por lo que es difícil afirmar a partir de los datos de campo si el nombre estaba más extendido en un caso que en el otro.

Nombres genéricos

Muchos nombres no representan una categoría unitaria de plantas, internamente uniforme, sino que agrupan un número de especies o variedades que los mismos informantes reconocen como diferentes, pero cuya similitud de apariencia, forma de crecimiento, hábitat, uso, o combinación de estos aspectos hacen que se agrupen con un mismo nombre. La misma planta puede ser denominada con uno o varios de estos términos, sin excluir que tenga, además, uno o varios nombres específicos.

En algunos de los grupos, existen epítetos que, añadidos al nombre genérico discriminan subgrupos. Estas distinciones no son universales: no todos los componentes de un grupo tienen epítetos específicos, sino sólo los más sobresalientes. Se tratará el significado global de los epítetos más comunes en el apartado “Composición de los nombres comunes”.

Agrupaciones que se aproximan a la clasificación botánica científica

- Los beriezos o gurbiezos, con sus variaciones fonéticas, son una parte del género *Erica*, en concreto las especies de porte más bajo: *Erica cinerea*, *E. vagans*, *E. ciliaris* y *E. mackaiana*. Además el nombre incluye otras especies de la misma familia de porte y hábitat similar: *Calluna vulgaris* y *Daboecia cantabrica*. Estas especies se agrupan con un nombre y se usan casi siempre indistintamente, pero la mayoría de los informantes reconocen características y cualidades diferenciales entre ellas.
- Las otras especies del género *Erica* presentes en Piloña son arbustos más altos, y tienen aplicaciones claramente diferentes. Son los uncies, de flor blanca o rosa: *Erica arborea* y *E. australis*.
- El género *Salix* presenta una dicotomía similar a la del género *Erica*. Las especies *Salix alba* y *S. fragilis*, cultivadas a menudo, de ramas jóvenes más largas y lisas, de corteza amarilla, y que se utilizaron para cestería fina, se denominan bimbba o blimba. Algunas veces este nombre se utiliza como genérico para todos los *Salix*, en cuyo caso, para especificar, se añade un epíteto: amarilla, o fembra. Por otro lado, las especies de hoja más ovalada, de ramas oscuras y generalmente menos estilizadas, y más frecuentemente silvestres, se llaman salgar o salgueru, o a veces también blimba negra: son *Salix atrocinerea* y *Salix caprea*. De estos dos, uno se considera macho y otro hembra (ver más adelante).
- En Piloña toda conífera, sobre todo si tiene acículas, tiende a llamarse pinu, a excepción de la única especie natural del territorio, el texu.
- Varias umbelíferas de aspecto muy parecido (*Carum verticillatum*, *Chaerophyllum hirsutum* y *Daucus carota* subsp. *carota* son ejemplos muy comunes) tienden a llamarse todas igual, de manera ciertamente despectiva: floritos, flaires, benitu campíu, cicuta, o berros (nombre polisémico que se analizará más adelante).
- Los ranúnculos de flor amarilla más comunes en prados y huertos (*Ranunculus bulbosus* subsp. *castellanus* y *Ranunculus ficaria*) se suelen llamar cotel o patallobu, aunque se distinguen generalmente por habitar distintos terrenos.
- Se denominan felecha todos los pteridófitos a excepción de *Pteridium aquilinum*, que es el felechu, y de los equisetos o raos de raposu.

- Todos los briófitos, en conjunto, se llaman mofu o musgu.
- Se llama claveles a todos los *Dianthus*, aunque el clavel tal es *Dianthus caryophyllus* y los demás se distinguen con epítetos o diminutivos: clavelines, claveles del poeta, o claveles monteses.
- La peral por excelencia es *Pyrus communis*; sin embargo, se llama igual a la especie silvestre de este mismo género (*Pyrus cordata*), añadiendo a veces el epíteto montés.

Agrupaciones por formas de crecimiento o aspecto general

- Las plantas trepadoras se reúnen en una categoría más o menos explícita dentro de las plantas de Piloña. Se llama bilortu, belortu o belortera a *Clematis vitalba* por excelencia, pero también a *Lonicera periclymenum* y *Calystegia sepium*. La primera es la que se utilizaba como cuerda para hacer ristras, atar maíz o cargas de leña. Más endebles y frágiles que el bilortu son las llamadas hedrerres, nombre que se aplicó a *Tamus communis* y *Calystegia sepium*; este nombres proviene es un derivado de yedra (*Hedera helix*). El nombre más amplio de todos es el de enredaderes, que se aplica a especies trepadoras silvestres y cultivadas, desde las pequeñas *Lathyrus* hasta la *Lonicera*, exceptuando tan sólo el mencionado bilortu, y la bien conocida yedra.
- Se llama carrascu a dos arbustos muy diferentes: *Ilex aquifolium* y *Ruscus aculeatus*, que tienen en común el poseer estructuras foliares perennes, duras y con pinchos (aunque en el segundo caso no se trate de hojas sino de tallos modificados).
- Los arbustos espinosos entran dentro de otro género popular de nomenclatura confusa. Espinu es el nombre más general, que se citó para *Crataegus monogyna*, *Ilex aquifolium*, *Prunus spinosa* y *Pyrus cordata*. Se llama espinera a un espino florido, principalmente a *Crataegus monogyna*, sobresaliente por su olor y belleza durante la floración, pero también a *Prunus spinosa*, y posiblemente, de haberse encontrado en flor durante una entrevista, también a *Pyrus cordata*. Paradójicamente, se llama espinu hembra a esta última especie, que se reconoce bien en invierno por su corteza y que es la mejor para recibir un injerto de peral; en contraposición, en esa situación son espinu machu las otras especies.
- Un caso curioso es el de la ortiga, imposible de confundir por su carácter urticante (tanto es así, que se llama también hierba'l ciegu, porque no hace falta verla^{55,124}). Conviven con *Urtica dioica* una cohorte de especies de aspecto muy parecido pero no urticantes, a las que este parecido protege de los animales: por ejemplo *Lamium maculatum*, *Stachys officinalis*, o *Ballota nigra* subsp. *foetida*. Estas especies, paradójicamente, se llaman igual que la primera: ye la ortiga que no pincha, no ye la ortiga tal, porque non pincha⁶⁹. A veces, para diferenciarlas, se añaden epítetos como ortiga buena u ortiga dulce.
- Muchas especies diferentes se denominan espadaña, en general todas las herbáceas más o menos altas, de hojas acintadas, muchas de las cuales habitan en medios encharcados: *Carex pendula*, *Crocsmia x crocosmiiflora*, *Iris pseudacorus*, *Typha latifolia*... más concretamente, el nombre se refiere a las especies que se utilizaban en las procesiones florales como pasillo vegetal (*Sparganium erectum* subsp. *neglectum*), o en tiras como cordel para atar plantones del huerto (*Phormium tenax*; anteriormente quizá otras especies silvestres).

- El tomillu es una pequeña mata olorosa que se recoge a veces para infusiones (género *Thymus*), pero también se llaman así *Erinus alpinus* y *Lithodora diffusa*, ambas matillas de porte similar y flores rosas, sin quedar claro si se confunden entre sí o simplemente se consideran del mismo grupo.
- El nombre escayera se refiere a una planta herbácea lustrosa que crece en lugares sombríos y húmedos, y que es buena comestible para el ganado, parecida a la cabeza de la herba. Se recogió para las especies *Luzula campestris*, *Luzula sylvatica* y *Scilla lilio-hyacinthus*.
- Se llaman llunga de güé, o lengua de buey, dos especies con hojas en roseta basal con forma de punta de flecha: *Phyllitis scolopendrium* y *Arum italicum*.
- Cualquier cactácea espinosa cultivada se llama cactus (*Cephalocereus*, *Echinopsis* y *Mammillaria* son géneros frecuentes), pero también se utiliza ese nombre para algunas crasas inermes.
- Se da el nombre de margarita a cualquier compuesta de flor grande y llamativa (se pueden citar *Anthemis*, *Argyranthemum*, *Aster* o *Chrysanthemum*).

Nombres de plantas con flores de apariencia similar

- Se llama calzones de cuquiellu o de raposu a varias especies de herbáceas que tienen en común sus flores vistosas, grandes, de color rosáceo o morado y forma más o menos embudada, por un supuesto parecido de la flor a unos calzones: *Antirrhinum majus* (variedad ornamental), *Aquilegia vulgaris*, *Digitalis purpurea*, *Lamium maculatum*, *Lathraea clandestina*, *Linaria triornithophora* y *Vinca major*.
- Una relación parecida tienen las especies llamadas pitos entre sí: sus flores amarillas y llamativas parecen pitinos (pollitos). Se llaman así *Antirrhinum majus* y *Rhinanthus minor*.
- Hay algunas plantas cuyas flores tubulares explotan (españen) al apretarlas entre los dedos sujetando la abertura. Este popular pasatiempo infantil da nombre a algunas especies como *Digitalis purpurea* y *Silene vulgaris* subsp. *conmutata*.

Nombres de plantas aromáticas

- El nombre artamisa o *Abutilon pictum* se citó para tres especies de compuestas olorosas: *Achillea millefolium*, *Tanacetum parthenium* y *Matricaria maritima*. Ninguna de ellas tiene una utilidad muy extendida en Piloña.
- Las especies del género *Mentha* no tienen nombres específicos, ni tampoco un nombre que agrupe a todas ellas, pero comparten nombre con otras labiadas en una especie de gradiente de excelencia. Se denominan menta las especies utilizadas como infusión (*Mentha x gentilis*, *Mentha x piperita*, *Mentha pulegium*). El nombre hortolana tiene una connotación más villana, y se refiere normalmente a *Mentha suaveolens*, aunque también a otras mentas y otras labiadas, sobre todo olorosas (*Calamintha nepeta*, *Teucrium scorodonia*, *Lamium album*); a veces se complementa con el epíteto montés. El nombre poledu o poléu es aún más despectivo, excluye a las especies cultivadas y se utiliza como sinónimo de mestrantu o mala hierba, excepto para algunos entendidos en botánica oficial, que denominan así a *Mentha pulegium*.

Nombres que agrupan especies por su fenología

- Se llaman primaverares o flores de primavera a un grupo de plantas, de aspecto muy diferente, que comparten la cualidad de ser las primeras en florecer en febrero y marzo; se trata por tanto de una relación de fenología: *Bellis perennis*, *Primula* spp. y *Taraxacum officinale*.
- Otro nombre relacionado con la fenología floral es el de flor de San Juan, que se utiliza para *Primula acaulis*, *Leucanthemum* spp. y *Sambucus nigra*.

Nombres que agrupan especies por sus usos

- Se llaman arándanos, o bien bellétanos o bergüétanos, dos especies muy distintas que comparten la característica de tener frutillos comestibles: *Fragaria vesca* y *Vaccinium myrtillus*. La primera especie tiene además el nombre específico de miruéndanos, y comparte con *Fragaria x ananassa* el nombre de fresas.
- El torviscu o turviscu se utilizaba para pescar. Se utilizó este nombre para *Scrophularia alpestris*, *S. balbisii*, y también para *Senecio vulgaris*, planta de aspecto muy diferente que crece en lugares distintos.

Nombres de conjunto

Un escalón más hacia la generalización lo constituyen los nombres que se aplican a un grupo amplio, abierto e indefinido de plantas que comparten un mismo hábitat y utilidad general. Son nombres que se utilizan para designar el conjunto de estas plantas a la hora de seleccionarlás para utilizarlas globalmente. Están relacionados en general con tareas agrícolas: la siega, la corta de arbustos como cama de ganado, la limpieza de malas hierbas... Se superponen a otros nombres específicos o genéricos de las especies; también se emplean a veces para nombrar una planta en concreto cuando no se conoce otro nombre más adecuado para ella.

- Herba o yerba: Conjunto de herbáceas maduras de los prados de siega en verano, que se recogen y secan para su almacenado como forraje para el invierno.
- Pación o verde: Conjunto de herbáceas inmaduras de las que se alimenta el ganado estabulado cuando se le saca a pacer en invierno, o que se siegan para llevar a la cuadra en fresco.
- Toñada: Herba que se desarrolla durante el verano y se siega en otoño.
- Punciu: Pación que comienza su crecimiento con las primeras lluvias otoñales.
- Mestrantos: Mala yerba, en general de tamaño más o menos grande (más de 20 cm), sin ninguna aplicación útil. Básicamente, hay que arrancarlas de los cultivos.
- Yerbatos: plantas medicinales. Usado también despectivamente para designar cualquier herbácea desconocida.
- Florigallos: plantas herbáceas con flor sin utilidad conocida.
- Rozu: Matas y hierbas que crecen en el monte, que se segaban en otoño e invierno para utilizarlas como cama del ganado.
- Matos, maleza: matorral indiferenciado, poco útil.

Nombres polisémicos

Para mayor confusión del investigador, algunos nombres aluden independientemente a varios conceptos distintos, y se aplican por tanto a plantas o grupos de plantas no relacionadas entre sí. Se señalan varios ejemplos de este fenómeno:

- Garbanzu: En Piloña se llaman garbanzos a las bien conocidas legumbres de igual nombre en castellano, y también a *Centaurea debeauxii*, planta frecuente en los prados de siega y despreciada por ser poco apetecible para el ganado. Por extensión, se ha empleado el nombre para *Daucus carota* subsp. *carota*.
- Berros: se llaman así en Piloña unas plantas que crecen en las fuentes (*Rorippa nasturtium-aquaticum*; *Apium nodiflorum*); se comenta que se pueden comer, pero nadie las ha probado y las desprecian como comestibles. También se llaman así las umbelíferas de flores blancas que son poco apreciadas en los prados; en estos casos ninguna alusión se hace a su posible comestibilidad (*Daucus carota* subsp. *carota*, *Carum verticillatum*, *Chaerophyllum hirsutum*). Trasciende al nombre en los dos casos un cierto aire despectivo.
- Floires: Este nombre se aplicó a una de las umbelíferas antes citadas (*Daucus carota* subsp. *carota*), por lo cual no se descarta que se pudiera emplear para otras, pues en general estas especies no se distinguen entre sí. Además, designa a varias especies del género *Equisetum*. De nuevo, ambos conceptos comparten un cariz despectivo.
- Las plantas cultivadas, crasas en general, cuyas hojas se aplicaban a la piel para curar las quemaduras se llaman planta de la quemadura: *Hylotelephium telephium*, *Sempervivum vicentei*. Muy distinta connotación tiene la yerba de la quemadura (*Arum italicum*), que se llama así porque quema los labios si se llevan las manos a la boca después de tocarla.
- Un ejemplo de polisemia derivada de la introducción de vocablos en castellano es el de la maría, nombre que se aplica tradicionalmente a varias plantas ornamentales con flor (*Begonia* sp., *Calendula officinalis*, *Impatiens walleriana*), y más modernamente, entre los jóvenes, a las hojas y yemas de *Cannabis sativa* utilizadas para fumar.

Plantes machu y fembra: el género en los vegetales

Uno de los aspectos más complejos e interesantes de la nomenclatura y clasificación popular de las plantas es el género de los vegetales. Algunas plantas se consideran macho, y otras hembra, y la distinción no parece guardar relación directa con diferencias entre especies botánicas, o variedades, ni siquiera con sus caracteres sexuales o reproductivos, sino que se relaciona con aspectos en general relacionados con la utilidad de las plantas. Este es un fenómeno conocido de la nomenclatura popular ibérica. Se discuten a continuación los ejemplos más señalados que se identificaron en Piloña.

En asturiano todos los frutales tienden a nombrarse en femenino, lo que resulta llamativo por comparación al castellano, en que muchos de ellos son masculinos: por ejemplo la ciruelar, la cerezal, la peral, la manzanal, la nozal, la castañar... Sin embargo, estas mismas especies, y aun los mismos árboles, se tratan generalmente en masculino cuando se habla de su madera: se trabaja la madera de cerezu, castañu, o nogal. Parece existir cierta conexión entre la producción de frutos comestibles y lo femenino, mientras que las materias primas para el trabajo se conciben como masculinas. Algunos otros ejemplos parecen confirmar esta relación.

El ablanu muestra un caso tipo. La hembra, la ablanar o parra, se cultiva obteniendo ablanes comestibles, mientras que el machu (ablanu o parru) se cría silvestre y da ablanes maches, más picudas, aplastadas, y de cáscara más dura. Parece tratarse de variedades diferentes, una de cultivo y otra silvestre, aunque la ya comentada técnica para obtener una hembra a partir de un macho hace dudosa la categorización: “l’ablanu machu, si lo plantes machu, hay que plantalu tres años seguidos. Este añu plantalo en un lau, el añu que vien en otru y pal otru en otru, pa que salgan buenes avellanes, pierda lo machu, y se vuelvan fembres”⁵⁰ (ver 1.4. Cultivos arbóreos- Ablanares). En otros lugares de Asturias, sin embargo, no se ha recogido distinción de género entre avellanos silvestres (llamados monteses o bravos) y cultivados (villandiegos o mansos) (Gómez Oliveros, 2002b; Lastra Menéndez, 2003).

El fresnu proporciona otro ejemplo algo diferente. Hay fresnos machu y fresnos fembra. El machu no da flor (refiriéndose a los frutos)¹³⁷, o da poques⁸⁸, y tiene la hoja más verde⁸⁸, mientras que la fembra da la hoja más clara, y da mucho fruto⁸⁸. Podría tratarse, en este caso, de una distinción entre pies de la misma especie más o menos fecundos. Sobre el fresnu también se dice que su hembra es la cafresna (*Sorbus aucuparia*)^{7,117}, arbolillo mucho menos frecuente, de hoja compuesta similar a la del fresnu, y de llamativos frutos rojos.

La tilar tiene también su macho correspondiente, la tilar machu o teyón. El modo de distinguirlos es bastante controvertido, como se muestra en la Tabla 84. Como se puede observar a partir de los datos de la tabla, no parece haber una relación clara entre las dos especies botánicas de tilos (*Tilia cordata* y *Tilia platyphyllos*) y la distinción entre tilar y teyón. Se solapan dos conceptos: algunos, que afirman que el teyón no da tila, deben referirse a *Ulmus glabra* tal como aclaraba Guillermo⁸; otros sin embargo llaman teyón a algunos individuos de *Tilia* pertenecientes a cualquiera de las dos especies, e incluso distinguen individuos dentro de la misma población como machos y hembras^{50,130}. Según Lastra Menéndez (2003) las dos especies se distinguen bien en Picos de Europa, comarca con gran producción de tila: llaman tila hembra a *Tilia cordata* y tilar machu a *T. platyphyllos*, aunque también allí hay testimonios confusos.

Tabla 84. El teyón y la tilar: macho y hembra del tilo

Informante	Hoja	Flor	Tila	Especie botánica
50	teyón más grande		Ambos, igual calidad	Ambos <i>Tilia platyphyllos</i>
65	tilar más ancha		Da mejor tila la tilar	
88	tilar más amarilla, más grande	tilar floración más temprana	Ambos, igual calidad	
130	teyón más grande	teyón más grande	Ambos	Ambos <i>Tilia cordata</i>
8				Dicen que la llamera (<i>Ulmus glabra</i>) es el machu de la tilar
53			El teyón no da tila	
124			El teyón no da tila	
Flora	<i>T. cordata</i> : 3-10 cm., pelos rojizos	Flores de aspecto similar <i>T. cordata</i> : grupos de 4-15	Ambos de iguales propiedades; <i>T. platyphyllos</i> más fácil de recoger	Se encuentran con frecuencia individuos de <i>Tilia</i> con caracteres intermedios
Iberica vol. III	<i>T. platyphyllos</i> : 5-12 cm., pelos blancos	<i>T. platyphyllos</i> : grupos de 1-6 flores. Florece antes		

En Piloña, en general, para hablar de ambos se utiliza el nombre tilar, tanto para la recogida de tila como para la madera, aunque en dos ocasiones la corteza utilizada para hacer camastros o cubos de abejas se nombró específicamente como de teyón^{46,53}. Es posible que la sutil distinción entre tilar y teyón haya servido para aprovechar la tila de los árboles más productivos, y utilizar los menos fértiles para obtener corteza (cuya extracción conlleva la muerte del árbol). Sin embargo harían falta más datos para confirmar esta idea o cualquier otra que explicara este confuso fenómeno, y posiblemente ya sea tarde para poder aclararlo, porque cada vez son menos las personas que conocen estos términos con precisión.

El laurel también tiene laurela, y como en el caso de los tilares, la distinción no parece sencilla. Algunos llaman laurela a otros arbustos ornamentales de hoja perenne y aspecto lauroide, principalmente *Prunus laurocerasus*^{115,117}. Esta laurela tiene la hoja más grande y más fina¹¹⁷, no huele, y no vale para cocinar, ni para llevar a la procesión de Ramos. Pero no siempre es tan sencillo. Muchos distinguen individuos machu y fembra dentro de la misma especie, y sin embargo esta distinción no parece estar relacionada con la distinción botánica entre individuos femeninos (que producen flores femeninas y frutos) y masculinos (únicamente con flores masculinas).

Foto 74. Laurela (*Prunus laurocerasus*)

En general se consideran hembra los ejemplares de laurel más floridos: el machu non tién flor⁶⁸; la hembra tiene la flor más grande; la hembra florece antes⁶⁰. “La hembra da mucha más flor. Y la rama ye un pocu más... más anchu lo del machu”⁵⁰. Pudiera ser que las flores masculinas resultasen más llamativas que las femeninas; no tenemos datos sobre cuál de los dos sexos florece primero, o sobre tamaño diferencial de las hojas, si es que existe diferencia. Argentina¹³⁷ cita una diferencia que parece estar relacionada con la edad o crecimiento reciente del árbol: “La hembra tién les hojes grandes, muy fines, y el machu tién les hojes como si fuera con sierra, por los bordes... pinchos, como si fuera una xerra”¹³⁷; en *Flora iberica* III (Villar, 1986) las hojas del laurel se describen como enteras u onduladas excepto en los turiones o

ramas jóvenes, donde son crespas. Argentina afirma también que ninguno de los dos da fruto, en Piloña, dato que parece confirmar Mari³⁸ con el dicho: “Los curas y los frailes y los laureles/ como nunca dan fruta, siempre están verdes”³⁸.

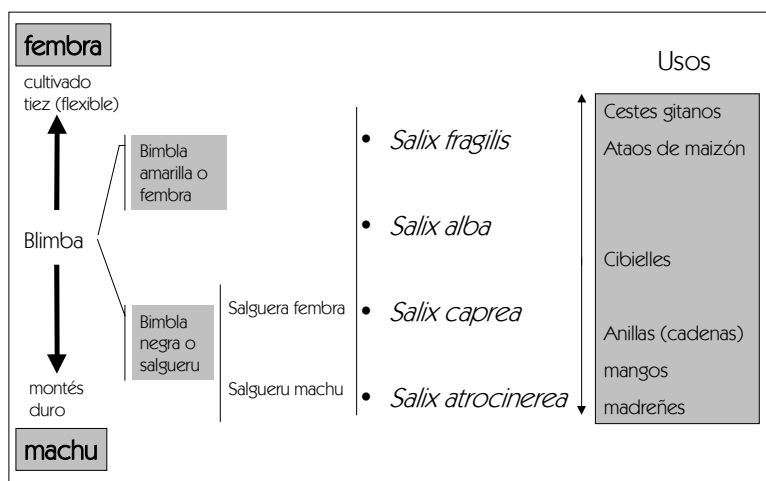
Algo parecido a los laureles ocurre con los acebos. Se trata, de nuevo, de una especie dioica desde el punto de vista botánico, con individuos femeninos y masculinos, en que sólo los primeros presentan los llamativos frutos rojos. El concepto local, sin embargo, distingue como machos (acebu) las ramas que dan hojas duras con pinchos; la hembra (acéa) ye tiernina y casi non tién pinchos⁸⁸. La acéa la come el ganado, el acebu no. Incluso un mismo individuo puede tener partes más machu, y otras más fembra²⁶, como de hecho sucede, ya que al margen de las hojas, tanto de individuos femeninos como masculinos, es “de ordinario marcadamente espinoso-dentado”, pero “a veces entero en las hojas jóvenes de las ramas más altas, sobre todo en los ejemplares más viejos y, por excepción, en todas las ramas” (Benedí, 1997).

Foto 75. Acebu machu



El salgueru también tiene machu y fembra; esta vez se trata de un nítido ejemplo de diferenciación intraespecífica de las que nos gustan a los botánicos. La hembra tiene la rama más grande, ye más blandu de cortar, y vale peor que el machu pa cibelles y pa tou; el machu e más duru⁸⁹. El machu tiene madera duru como un cuernu, en secu. La salguera hembra tiene la hoja más grande, y más tierna, crece más y tiene madera más blandu¹¹⁷. Ambos informantes reconocen *Salix atrocinerea* como salgueru machu, y *Salix caprea* como salguera hembra. Relacionadas con ellas está también la bimbla fembra (*Salix alba* y *S. fragilis*), de modo que a través de numerosas alusiones podemos ordenar las cuatro especies más frecuentes de *Salix* a lo largo de un gradiente de femineidad-masculinidad, tal como se muestra en la siguiente figura (Figura 36).

Figura 36. Ordenación popular de las especies de Salix.



Los espinos reúnen también, como se explicaba anteriormente, varias especies de arbustos. Se llama espineres (femenino) a los espinos en flor, particularmente *Crataegus monogyna*, pero también *Prunus spinosa*, y muy posiblemente *Pyrus cordata* de encontrarse florido. La espinera es conocida por su belleza y dulce olor. Llegado el invierno, no obstante, se llama espinu hembra a *Pyrus cordata* en concreto, que se distingue de los otros espinos por su corteza amarillina⁸⁸, y que es el más indicado como base para injertar perales; en esta época, *Crataegus monogyna* es machu. Todos ellos tienen además nombres específicos que aluden a su fruto (mayuques, peruches, andrinos), que se aplican fundamentalmente en verano y otoño. De esta manera, estas especies van cambiando a lo largo del año de nombre y género, en función de su fenología y utilización en cada momento.

Eduardu⁸⁹ afirmaba que todos los árboles tienen machu y fembra. Si es así, no es explícito en todos los casos: nadie habló durante las entrevistas de robles o fayes machos o fembres, aunque se preguntó explícitamente sobre el tema. En el caso de las herbáceas, es más raro encontrar distinciones de este tipo. El ejemplo más similar es el de la manzanilla: Araceli¹⁴¹ explicaba que hay dos tipos de manzanilla, la machu y cabezona, grande; vale, pero ye mejor la fembra, achaplaína y guapa¹⁴¹. Araceli no nos mostró ningún ejemplar, pero en general se llama manzanilla falsa, montés, o manzanillón a otras especies similares de peor calidad: *Matricaria discoidea*, *Anthemis cotula*, *Achillea millefolium*.

Los xunglos y xuncies son plantas muy similares de aspecto, pero mientras los primeros no sirven para nada, las segundas son flexibles y resistentes y se utilizan como un cordel. Los xunglos se consideran machos, y les xuncies son les xungles hembras.

La relación machu-fembra se aplica también para explicar la diferencia entre algunas herbáceas que tienen el mismo nombre o se incluyen dentro de la misma categoría popular, y sin embargo son evidentemente diferentes. Por ejemplo, al mostrar *Hypericum perforatum* en Peruyeru me dijeron que era centaura. Luego una mujer sacó *Centaureum erythraea*, que ella tenía guardada como centaura medicinal, y ante la evidente diferencia entre las dos plantas, Angelines¹⁷ comentó: “serán machu y fembra”. Algo muy similar ocurrió con *Daboecia cantabrica* y *Erica cinerea* (ambas gurbiezos), y con *Aconitum vulparia* subsp. *neapolitanum* (al que se había relacionado con los pitones) y *Helleborus foetidus*: “Esti ye el auténtico pitón de aquí, esi otu será... fembra”⁶¹. En el caso del felechu y les feleches, el género masculino se utiliza para resaltar una especie (*Pteridium aquilinum*) sobre todas las similares.

Composición de los nombres comunes

Muchos de los nombres comunes no constan de una sola palabra, sino de un grupo de palabras que a veces se comportan de forma parecida a un nombre científico, compuesto de un nombre genérico y un epíteto específico. Además, muchos de estos nombres describen el color, sabor u olor de la planta, o su aplicación, o se derivan de nombres de animales, partes del cuerpo humano, prendas de vestir, etc. que se aplican de forma figurativa por algún tipo de conexión con la planta aludida. A continuación se examinan brevemente algunos ejemplos de estos fenómenos.

Nombres compuestos

Con cierta frecuencia, los nombres vernáculos de las plantas se componen de varias palabras que forman un grupo nominal, con un nombre principal y un adjetivo o un complemento del nombre (ayos monteses/ flor de la cosecha). Según Berlin (1992) estos nombres compuestos entran en dos tipos de categorías: los primarios, que equivalen a un nombre simple (flor de la cosecha, barba de la cotoya), y los secundarios, que representan la composición entre un nombre genérico (ayos) y un epíteto específico (monteses). Estos nombres compuestos secundarios mostrarían explícitamente la primera etapa de una hipotética clasificación jerárquica de los vegetales. Entre los nombres compuestos recogidos en Piloña se encuentran ejemplos de ambos tipos:

Entre los nombres primarios, Berlin distingue los binomios productivos (cuyo primer término alude a una clasificación de orden superior o a una parte de la planta), como es el caso de los compuestos “planta de...”, “herba (o yerba) de ...”, “hoja (o fueya) de ...”, o “flor de ...”, y los improductivos o falsos binomios, compuestos de varias palabras que no aluden a ningún grupo o parte vegetal.

Serían binomios improductivos, por ejemplo, barba de la cotoya, calzones de cuquiello, huevos de culiebra, cordón de San Francisco, bola de pica-pica, y así hasta casi 50 nombres. Serían nombres primarios productivos, por ejemplo, flor de anís, flor de eneru, hoja de tres picos, herba luisa, herba'l ciegu, yerba cuestizu, planta del aire, planta del coral, etc., también hasta un total de unos 50 nombres.

En muchos casos estos apelativos son intercambiables, por ejemplo *Arum italicum* se llama indistintamente flor de la culiebra, fueya u hoja de la culiebra, planta de la culiebra o yerba de la culebra; *Hypericum androsaemum* puede llamarse flor de castellar, fueya u hoja de castellar o del castellanu, o simplemente castelar. Parece que se recurre a cualquiera de estos compuestos para aclarar que se hace referencia a un vegetal, haciendo equivalentes entre sí los términos “hoja, yerba, planta, flor”. En otros casos, la referencia es más específica a la parte de la planta aludida, como flor de benitu, flor de malva, espigues de la agrete, u hoja de tabacu. Es notable que la práctica totalidad de los binomios primarios aluden a herbáceas relativamente poco importantes culturalmente.

Los binomios secundarios son muy frecuentes a la hora de especificar variedades de las plantas cultivadas, tanto hortícolas como frutales, o sus productos, pero también dentro de otros nombres genéricos. Es muy frecuente el epíteto “montés”, que

significa silvestre, basto, poco útil: perejil montés, hortolana montés, clavelina montés; tienen un significado relacionado “campíu” (benitu campíu), “broncu” (azafrán broncu), o “villanu” (ballicu villanu: pequeño). Frente a ellos, “finu” o “tal”, que implican que es la especie más adecuada para su uso. También son frecuentes “fembra” y “machu”, como se explica anteriormente, y epítetos referentes al color (ablanar negru, bibla amarilla, espinu blancu). Los complementos del nombre aluden a menudo al hábitat de la planta (llantel de les muries, peonía de jardín, té de peña), o a su fenología (figar de San Miguel, fabes de mayo, pera de San Juan).

Utilización de términos que aluden a elementos no vegetales

Los nombres de las plantas a veces se componen de palabras procedentes de otros campos lingüísticos del entorno habitual que se aplican a los vegetales por medio de analogías, asociaciones o comparaciones con el aspecto de la planta o alguna de sus partes, su utilidad, su hábitat o su fenología.

Así, hay numerosos nombres compuestos que aluden al color, y también nombres simples como coloraínos o corales (*Tamus communis*, por sus frutos rojos), lluvia de plata (*Deutzia scabra*, por sus racimos de flores), monteneváo (*Sedum sieboldii*, variegado blanco y verde), o planta de la peseta (*Lunaria annua*, por los restos de sus frutos plateados). En otros casos, se refieren a la forma, como boliche (*Oxalis latifolia*, de bulbillos redondos), campanines (*Campanula arvensis* y posiblemente otras), hierba'l picu (*Geranium robertianum*, con sus frutos en forma de pico), estrella del mar (*Plantago coronopus*, por su roseta de apariencia estrellada), velona (*Arum italicum*, por su inflorescencia) o variedades como les fabes del roñoncín o del riñonzón.

Las plantas comestibles tienen a veces nombres relacionados con su sabor, como el de agretes o angrinos, y sus variantes, para *Rumex acetosa*, por su sabor agrio. Esta misma planta se llama a veces chorizos, chuletes, o gambones, en una irónica comparación con un succulento bocado. Las flores de *Primula acaulis*, que también se comen, se han llamado flores de pan y queso, o panquesu. Las semillas de *Foeniculum vulgare* se llaman anisinos por su sabor anisado, e incluso se identifican con el anís comprado en la farmacia (*Pimpinella anisum*). Otras plantas se relacionan con comida por su aspecto, como la lecherina (*Euphorbia* spp., por su látex blanco: al romper la caña, da leche⁶¹), el huevo frito (Umbelíferas de flores blancas), o les cereces de perru (frutos de *Tamus communis*).

Los nombres de animales intervienen muy frecuentemente en la fitonimia. En algunos casos, porque los vegetales se asemejan a determinados miembros de los animales, por ejemplo cola de caballo, rau de rocín, rau de raposu (*Equisetum* spp.), cola de gato (*Araucaria araucana*); cola de ratón (*Plantago major*), lengua de buey (*Phyllitis scolopendrium*, *Arum italicum*), o uña de gato (*Lampranthus spectabilis*). En otros casos, determinados órganos vegetales se relacionan con un animal, como los gallos o gallitos (las flores de *Lamium maculatum*, *Linaria triornithophora*, *Rhinanthus minor*).

Algunos animales tienen connotaciones positivas o negativas. La culebra representa por excelencia lo pernicioso, incluso lo peligroso: *Arum maculatum* se relaciona directamente con ella: Flor de la culebra, fueya de la culebra, yerba o planta de la culebra, huevos de culebra, pan de culebra, culebrón. Todo lo relativo a los perros es también despectivo, pues en el medio rural estos animales se tratan con dureza y se alimentan de despojos. *Arum italicum* se ha relacionado también con estos

animales (pixperru, pixes de perru), y lo mismo ocurre con los frutos de *Tamus communis* (cereces de perru, uves de perru). Por el contrario, el cuquiellu se relaciona con lo positivo, lo bello: cuquiellos, florinos de cuquiellu o calzones de cuquiellu son nombres de especies de flores delicadas, complejas, predominantemente púrpuras.

Fotos 76 y 77. Calzones de cuquiellu: *Aquilegia vulgaris* (izquierda) y *Linaria triornithophora* (derecha).



También las partes del cuerpo se han utilizado metafóricamente para dar nombre a las plantas. La barba de la cotoya, o barba de raposu (*Cuscuta epithymum*) no plantea ninguna duda respecto al porqué de su nombre para el que conoce su aspecto. Más elaborado es el nombre de la cabeza de la herba (*Luzula campestris*), cuya pequeña inflorescencia es el primer brote en despuntar en los prados de siega en la primavera temprana, y anuncia así el comienzo del ciclo de crecimiento del pasto: ya asoma su cabeza.

A veces la ropa sugiere también nombres que aplicar a los vegetales: los ya mencionados calzones de cuquiellu o de raposu, los sombreros (*Umbilicus rupestris* por sus hojas, *Calystegia sepium* por sus flores), los zapatitos de la Virgen (*Lotus corniculatus*) o pendientes de la Virgen (*Fuchsia magellanica*). Como en los dos últimos casos, muchas veces los nombres de las plantas incluyen nombres de santos o referencias a temas religiosos, frecuentemente nombres importados para plantas ornamentales como la pluma de Santa Teresa, el cordón de San Francisco, la flor de Pascua y la vara de San José, o de San Antonio, o de Santa Teresa. Varias especies de flores de alegres colores que se llaman María, o aleluya. Los crisantemos, que florecen en noviembre y se llevan para adornar el camposanto, se llaman flores de los difuntos, o del cementerio.

Las plantas medicinales tienen a menudo nombres relacionados con su aplicación, como la llombriguera (*Daphne laureola*), o la planta de la quemadura o flor de los malucos (*Hylotelephium telephium*); en otros casos las plantas dañinas tienen el nombre de la enfermedad que producen, como el arto de la cangrena (*Rosa canina*; el nombre alude al arto (*Rubus* sp.) cuyas espinas pueden producir heridas desgarradas, que llegan a provocar gangrena), o los quemones (de nuevo *Arum italicum*, que pica y resquema al contacto con las mucosas). Otras veces toman nombres de medicinas, como la planta del yodo (*Chelidonium majus*) o la insulina (*Hypericum androsaemum*); este último es un ejemplo del curioso fenómeno de

creación de nombres de plantas a partir de medicamentos comerciales recientemente documentado en Cantabria (Pardo de Santayana, 2003).

Otras plantas que reciben un nombre relacionado con su uso son las utilizadas en juegos infantiles, como las plantas del arroz (*Umbilicus rupestris*, *Sedum* spp.), que se utilizaban para jugar a las comiditas, los españoles (flores que españen o explotan al apretarlas), o las bolas de pica-pica (los frutos de *Platanus hispanica*, irritantes para la piel). Las escobas o escobos sirven para fabricar estos objetos; se ha recogido ese nombre para *Ruscus aculeatus*, y para *Cytisus cantabricus*, *C. scoparius*, y probablemente otras especies de genisteas no espinosas, que aunque son muy poco frecuentes en Piloña sí lo son en el vecino Casu. El abedul o llumbrera, también llamado así en Picos de Europa, servía según testimonios de esta última comarca para alumbrar (como llumbre) (Lastra Menéndez, 2003).

Por último, algunas especies reciben el nombre del medio en el que viven o del momento del año en que florecen: planta del aire (la epífita cultivada *Tillandsia argentea*), hojas de carril (*Plantago major*, porque lo hay en el camín⁴⁶), yerba cuestizu (*Agrostis curtisii*), cerrillo (*Scirpus caespitosus* subsp. *germanicus*), o siempreflorida (*Begonia* spp.), siempreverde (*Ligustrum ovalifolium*, *L. vulgare*), flor de eneru (*Schlumbergera truncata*), o las primaverares.

Las especies botánicas según sus nombres comunes

Especies abundantes que no tienen nombre común

Una de las características de la nomenclatura popular es que no pretende ser universal, es decir, no todas las plantas tienen nombre, ni mucho menos. Se han recogido en Piloña nombres vernáculos para 226 taxones vasculares autóctonos de Asturias, además de 9 géneros botánicos cuyas especies se nombran en conjunto con un sólo nombre (*Equisetum*, *Hieracium*, *Juncus*, *Mentha*, *Rosa*, *Rubus*, *Salix*, *Trifolium*, y *Viola*), que en total suponen unos 100 táxones adicionales en Asturias. La flora asturiana se compone de en torno a 2000 taxones de plantas vasculares (Díaz González *et al.*, 1994), y aunque no disponemos de un dato análogo para Piloña, una estimación prudente indicaría que se ha recogido en Piloña nombres para una proporción del orden de un tercio a un quinto del total de plantas vasculares. Al menos dos tercios de las especies vasculares, por tanto, carecerían de nombre común, ni siquiera genérico.

Pertenecen a este amplio grupo, en general, casi todas las especies acuáticas, las herbáceas pequeñas o poco llamativas, todas las plantas raras o de hábitat lejano a los núcleos habitados, y en general las especies que no tienen una aplicación específica. Al interpelar sobre una de ellas a cualquier informante, este afirmará con cierto tono despectivo que eso no es nada, es un yerbatu, “non ye una planta legítima”⁵⁰.

Entre las especies alóctonas cultivadas, se ha recogido nombre común de 163 táxones (incluyendo 18 nombres de géneros o grupos de géneros) de un total de 339 táxones de especies exóticas observadas en Piloña. Es decir, se ha recogido al menos un nombre común para cerca de la mitad de las especies cultivadas observadas.

En el siguiente listado (Tabla 85) se reúnen algunas de las especies más frecuentes en Piloña de las que no se ha obtenido un nombre común, a pesar de haberse indagado explícitamente. En negrita se marcan las especies cultivadas. Uno de los datos más llamativos de esta tabla es la ausencia de nombre para *Euonymus europaeus*, que es un arbusto silvestre de buen porte aunque no es muy frecuente; otro ejemplo de arbusto al que la mayoría de las personas no dan nombre es *Cornus sanguinea*, este sí muy frecuente. Este hecho parece deberse a la escasa o nula utilidad de estos arbustos: da mucha madera, y no sirve para gran cosa¹³⁰. La misma explicación serviría para las herbáceas silvestres que aparecen en la tabla. Entre las cultivadas, es posible que la reciente incorporación de algunas plantas al conjunto de la flora ornamental piloñesa haga que aún no se haya generalizado un nombre para todas ellas; los nombres que se utilizan en jardinería, muy frecuentemente traducidos o asimilados directamente del nombre científico, son difíciles de memorizar.

Tabla 85. Algunas especies comunes en Piloña que carecen de nombre vernáculo. En negrita, especies **cultivadas**.

Ageratum houstonianum	Euonymus japonicus	<i>Polystichum setiferum</i>
<i>Ajuga reptans</i>	<i>Euphorbia lathyris</i>	Portulaca grandiflora
Asplenium nidus	Ficus benjamina	<i>Potamogeton crispus</i>
<i>Astrantia major</i>	Ficus elastica	<i>Potentilla reptans</i>
Aucuba japonica	Fittonia albinervis	<i>Ranunculus trichophyllus</i>
Buddleja davidii	<i>Fumaria muralis</i>	Salvia microphylla
Callistemon viminalis	<i>Geranium columbinum</i>	<i>Saxifraga hirsuta</i>
Campanula trachelium	<i>Glechoma hederacea</i>	Schefflera arboricola cv.
<i>Cardamine hirsuta</i>	<i>Helianthemum nummularium</i>	Variegata
<i>Cardamine pratensis</i>	<i>Hepatica nobilis</i>	<i>Silene dioica</i>
<i>Cardamine raphanifolia</i>	Hibiscus rosa-sinensis	Solanum jasminoides
Chlorophytum comosum	Hibiscus syriacus	Solanum rantonetii
Codiaeum variegatum	<i>Holcus lanatus</i>	<i>Stellaria holostea</i>
<i>Cruciata laevipes</i>	Iberis sempervirens	Syringa vulgaris
Cyclamen sp.	<i>Impatiens balfourii</i>	Thuja plicata
<i>Cymbalaria muralis</i>	Lobelia erinus	Trachycarpus fortunei
Dimorphotheca pluvialis	Lobularia maritima	<i>Vicia sepium</i>
<i>Echium vulgare</i>	<i>Myosotis arvensis</i>	<i>Vincetoxicum hirundinaria</i>
<i>Euonymus europaeus</i>	<i>Polygala vulgaris</i>	

Especies con múltiples nombres vernáculos

A la vez que existen especies que carecen de nombres vernáculos, otras sorprenden por tener multitud de nombres. Se comentan a continuación los nombres de algunos de estos táxones a partir de la información detallada en los apartados anteriores, para poner de manifiesto la complejidad del sistema fitonímico estudiado.

- *Arum italicum* es quizá la especie más llamativa por el número de nombres comunes recogidos: un total de 14 nombres semánticamente independientes que la asocian a las culebras, a la orina de perro, a las quemaduras, al pronóstico de la cosecha, a la forma de una vela, o de una lámpara, a la lengua de un buey, o al heléboro o pitón; también se le llama ñuégada, y roxalgar. En el apartado siguiente se muestra y discute la distribución geográfica de estos nombres.
- *Digitalis purpurea* es una herbácea relativamente grande, de llamativas flores rosas. Por sus flores se llama calzón de cuquiellu, o calzones de raposu; como las flores hacen ruido al explotar entre los dedos se llama también españoles. Pero no sirve para gran cosa, por lo que también es un floripu.
- *Galium aparine* es de hábito trepador, por lo que se puede llamar enredadera, aunque su nombre específico es esplín o asplín. Los críos la llaman planta del enamoramiento, ya que se pega mucho a la ropa (dicen que se enamora y no se suelta). En Ligüeria, al menos, la recogían en San Juan como protectora contra las picaduras de culebras, y la llaman aleluya de San Juan. Por lo demás, no es más que un mestrantu dañino para los cultivos.
- *Helleborus viridis* podemos pensar que se llamaba pitón o pitona, aunque ya pocos recuerdan ese nombre y aplican otros como lecherines (normalmente *Euphorbia* sp.), o mestrantu. Se le llamó también berimiu, nombre similar al de berimu (Sánchez Vicente, 1996) o berín que se aplican a *Scilla lilio-hyacinthus*, cuya relación con la primera nos es desconocida.
- *Merendera montana* tiene dos nombres: uno alude al aspecto de su flor (flor del azafrán) y se aplica sobre todo en primavera; el otro (zargateña y derivados) alude a que sus bulbos son comestibles, y se le da en otoño. La mayoría de las personas no relacionan estos dos nombres entre sí, y afirman que la zargateña no tiene flor.
- *Rumex acetosa* es una planta muy común y popular por ser comestible: sus nombres aluden a su sabor agrio (agretes, angrinos, vinagretes, y sus variantes), o a su comestibilidad (chorizos, chuletes, chupes, gambones). Por confusión, seguramente, se le llama caravana (como a *Rumex obtusifolius*), y por ser ambas comestibles, zargateña (como *Crocus nudiflorus* y *Merendera montana*).
- *Calamintha nepeta* es una planta aromática y medicinal; se relaciona con las mentas (hortolana, poledo), y con la abeyera (*Melissa officinalis*), pero su nombre específico es nielta. Alguien que posiblemente desconocía su uso le llamó florigallu.
- *Tamus communis* es una trepadora muy frecuente: como tal se le llama enredadera o hedrera. Su nombre específico más original es el de muégada; otros nombres específicos aluden a sus frutos redondos y llamativamente rojos (coloraínos, planta del coral) que producen irritación y escozor si se frota por la piel (cereces o uves de perru, pica pica).

Distribución geográfica de algunos nombres

Los nombres vernáculos de la plantas varían mucho de unas zonas a otras, tanto más cuanto mayor grado de aislamiento histórico haya existido entre dos áreas. En el caso de las zonas montañosas, incluso áreas muy próximas entre sí pueden presentar nombres diferentes para la misma planta, aunque la especie se use de la misma manera en ambas zonas. Este es el caso de varias especies en Piloña.

En un estudio análogo, Manuel Pardo utilizó mapas para plasmar la distribución de los nombres de varias especies del género *Quercus* en el sur de Cantabria (Pardo de Santayana, 2003b), con lo que obtuvo resultados innovadores y muy interesantes. En este caso, se han plasmado los nombres vernáculos de varias especies o grupos de especies representativos sobre un mapa esquemático de Piloña con sus divisiones por parroquias. Cada nombre se ha situado sobre el pueblo o pueblos donde se utiliza como tal, según los datos obtenidos en el trabajo de campo. No se han incluido, en la mayoría de los casos, los nombres citados en Infiesto, puesto que muchos de sus habitantes proceden de otros pueblos. En caso de encontrarse variaciones fonéticas dentro del mismo pueblo, se escribe sólo una de ellas.

Las dos primeras figuras muestran la distribución de los nombres de *Rumex acetosa* y *Arum italicum*, dos de las especies de las que se dispone de mayor número de datos. Su comportamiento es, como se puede observar, muy diferente. *Rumex acetosa* (Figura 37) tiene un nombre principal extendido por toda Piloña, aunque con muchas variaciones fonéticas. El nombre se refiere a su sabor agrio. Se anotaron también otros nombres, referentes también a su comestibilidad, que parecen estar muy restringidos a una familia o incluso una persona.

En el caso de *Arum italicum* (Figura 38), sin embargo, los nombres son llamativamente variables, y en muchos casos muy locales, pero conocidos por muchas personas en cada localidad. El más extendido tiene que ver, como ya se comentó, con la culiebra; este nombre se comprende prácticamente en todo Piloña. Otros, como ñuégada, rexalgar, pixaperru, o velona, se restringen a una o dos parroquias. En Picos de Europa se han recogido fueya de culiebra, llengua de güé, nueda y velilla, entre otras (Lastra Menéndez, *et al.*, 2000); en Cantabria tiene también muchos nombres (Pardo de Santayana, com. pers.). La razón por la cual este planta, importante culturalmente por ser dañina para los cultivos y praderas, y venenosa, tiene tal despliegue de nombres populares, es difícil de explicar.

Se intuye ya en este mapa la diferenciación de dos zonas, la occidental y la oriental, dentro de Piloña. Las siguientes cuatro figuras, que corresponden a *Rumex obtusifolius* (Figura 39), *Centaurea debeauxii* (Figura 40), *Equisetum* spp. (Figura 41) y *Rubus* spp. (Figura 42), muestran en mayor o menor grado esta división. Los datos de Picos de Europa confirman la tendencia en Oriente: allí se llama carbana a *Rumex obtusifolius*, bardu a los *Rubus* y rau de rocín a *Equisetum* (Lastra Menéndez, *et al.*, 2000). Al confrontar estas imágenes con la red hidrográfica y la red de carreteras de Piloña, se advierte una correspondencia que puede explicar este comportamiento (ver Introducción: El Medio Físico). Los dos valles más occidentales que vierten al Piloña desde el sur, el Río de la Marea y el Río de Espinaréu, tienen por su localización y orientación más influencia del centro de Asturias, mientras que el oriental valle de Tendi tiene más conexión con la cuenca del Sella y el oriente asturiano.

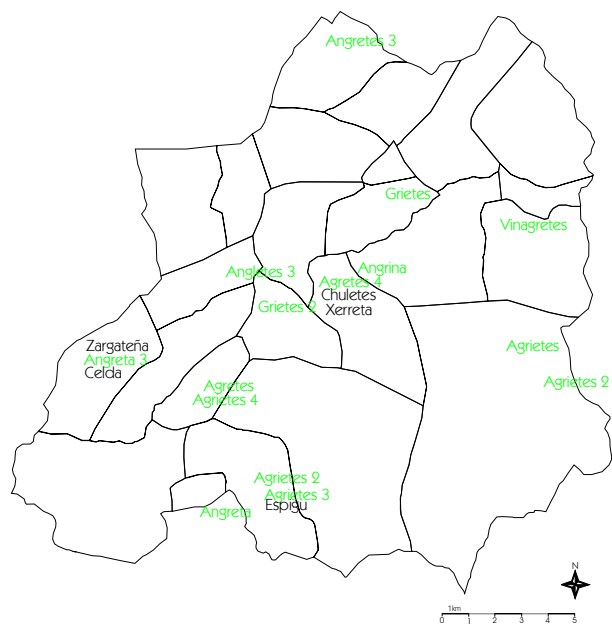


Figura 37. Rumex acetosa

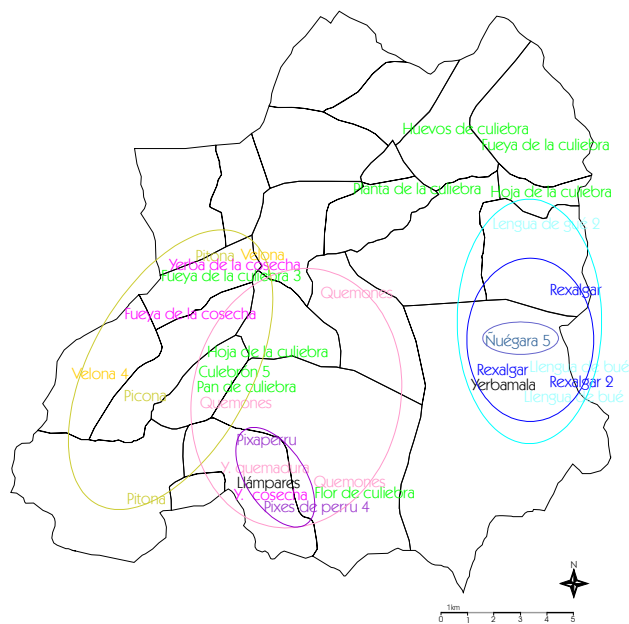


Figura 38. Arum italicum

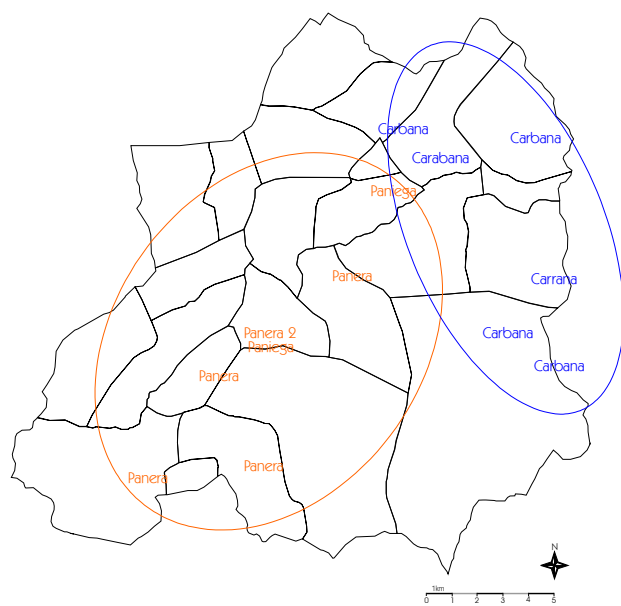


Figura 39. Rumex obtusifolius

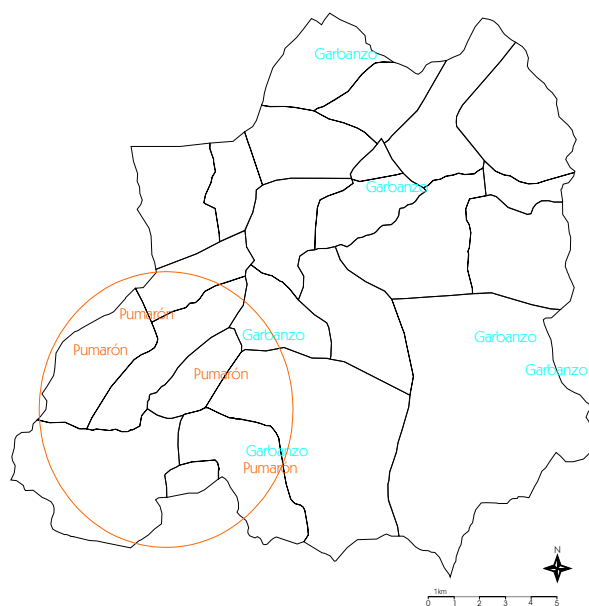


Figura 40. Centaurea debeauxii

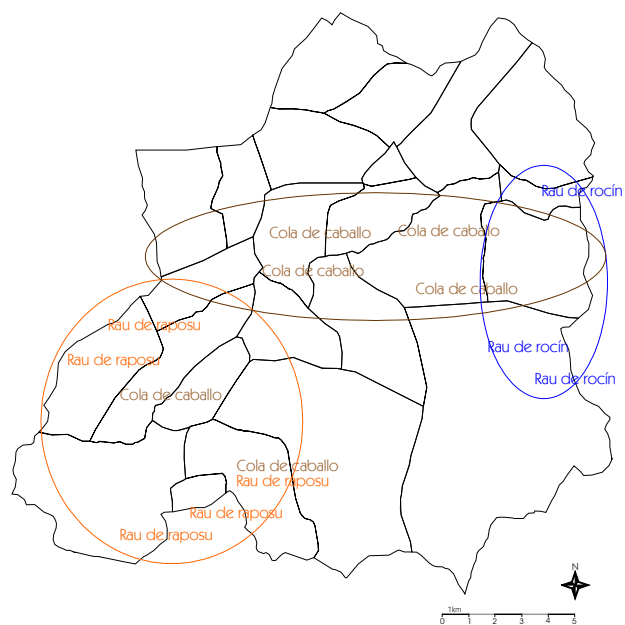


Figura 41. *Equisetum* spp.

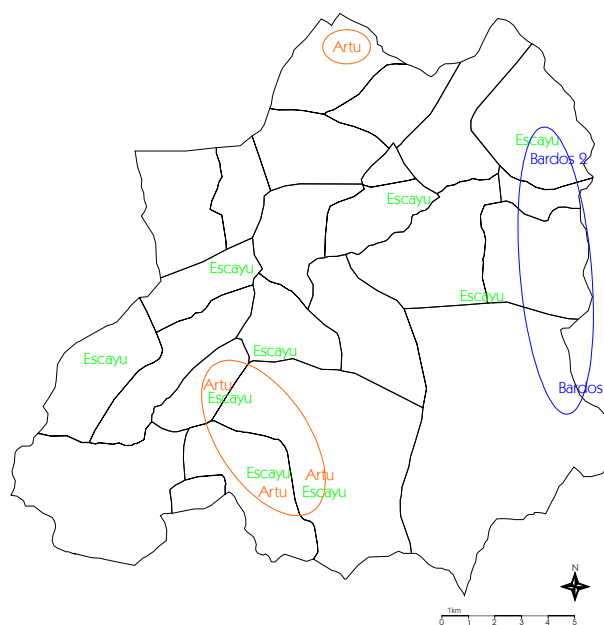


Figura 42. *Rubus* spp.

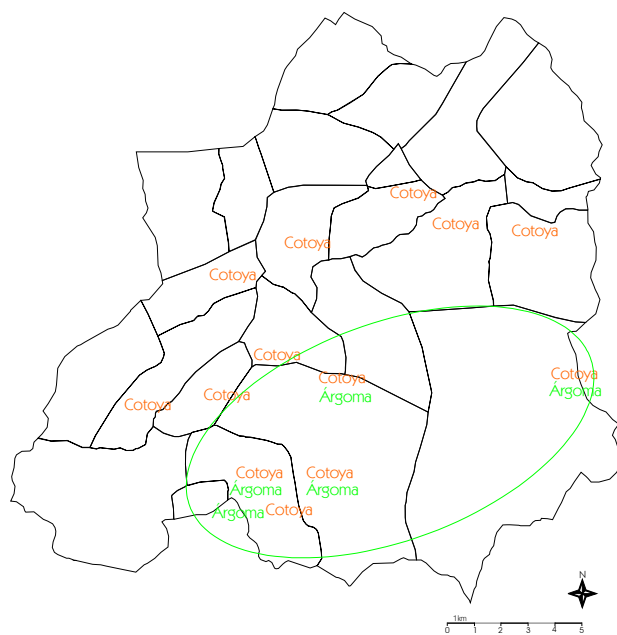


Figura 43. *Ulex europaeus*

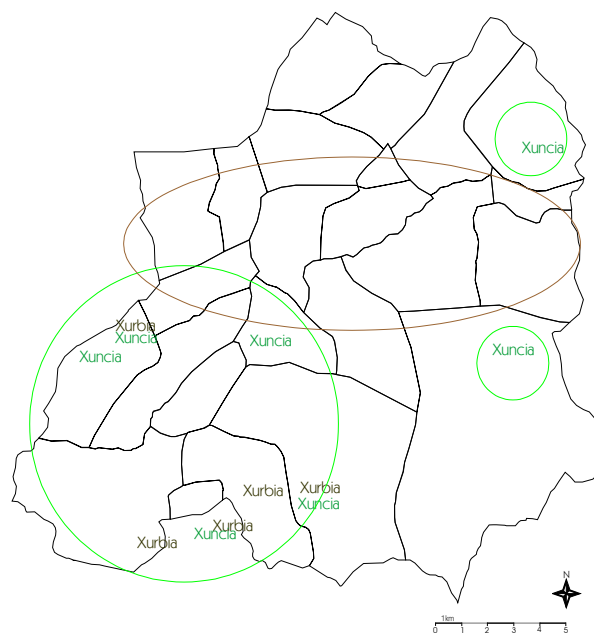


Figura 44. *Cyperus lungus* (xuncia);
Veratrum album (xurbia)

Estas dos unidades muestran ciertamente una desconexión, que se percibe por diferencias lingüísticas: mientras en la zona occidental de Piloña se habla un castellano más parecido al del centro de Asturias, en la oriental se escuchan con frecuencia vocablos, desinencias y sonidos del asturiano oriental, propio del otro lado del Sella: lo más evidente es la utilización de la “h” aspirada (η) en vez de la “f” en palabras como ηoguera, o ηueya.

Las siguientes figuras muestran otro gradiente dentro del concejo, desde las zonas de montaña, más o menos aisladas, hacia el valle central del río Piloña, eje fundamental de comunicaciones. La Figura 41, que muestra los nombres de *Equisetum* spp., evidencia la extensión del nombre castellano, cola de caballo, en las zonas bajas del centro, mientras que los nombres asturianos quedan relegados a las zonas montañosas. Otro tanto pasa con el nombre de árguma para *Ulex europaeus* (Figura 43), que es el más extendido en Picos de Europa (Lastra Menéndez, *et al.*, 2000). El último mapa (Figura 44) combina los lugares en que algunas personas aún reconocen y nombran dos especies de uso ya casi olvidado: la xuncia (*Cyperus longus* subsp. *badius*) y la xurbia (*Veratrum album*). Como se puede observar, estos dos nombres son muy uniformes en todo el territorio, y aunque se preguntó sobre ellos en muchas localidades, sólo en las zonas montañosas algunas personas que han vivido toda la vida del campo fueron capaces de reconocerlas. Este gradiente, presente también en el lenguaje coloquial (tanto más asturiano cuanto más lejano está el pueblo de la carretera principal) parece mostrar el proceso de aculturación frente a la cultura castellana que viene teniendo lugar en Piloña en las últimas décadas, y se verá evidenciado también en los resultados de la encuesta sobre saber etnobotánico (ver Capítulo IV).

Fitotoponimia

La toponimia se nutre muy frecuentemente de nombres de plantas o sus derivados. Piloña cuenta con una minuciosa toponimia, que delimita cada finca, cada campera, cada camino, cada arroyo y cada ladera, impresa únicamente en la mente de los antiguos ganaderos y pastores, y cuya recopilación no es motivo de esta tesis, si bien sería muy interesante. Dado que no se dispone de esos nombres, se utilizarán únicamente los nombres publicados en el Mapa Topográfico Nacional a escala 1:25.000, en el que Piloña se enmarca en las hojas 30-III Infiesto (IGN 1991), 30-IV Arriendas (IGN 1991), 54-I Arenas (IGN 1989) y 54-II Llerandi (IGN 1989). Esta grosera aproximación permitirá distinguir las especies más utilizadas para dar nombre a los accidentes orográficos, lugares, pueblos y ríos más señalados.

La siguiente lista recoge los topónimos de origen evidentemente fitonómico que aparecen en los mapas mencionados, ordenados por la especie o formación botánica a que aluden, con el pueblo más próximo entre paréntesis (a no ser que se trate de un pueblo), y seguidos por su coordenada UTM 10x10. Los nombres están copiados tal y como aparecen en los mapas, obviamente castellanizados. Se incluyen además algunos fitotopónimos recogidos en el trabajo toponímico de García Arias (2000).

bosque: **El Boscón** (Les Cuerries) 30TUP0199

Biesca (Espinaréu) 30TUP0896

matas: **Matosa** 30TUP0296

rozu: **Peña la Roza** (Sellón) 30TUP0596

La Roza (Pintueles) 30TUN0806

Roces (Pueblos) 30TUN1002

La Rozona (Borines) 30TUN1106

Prado Roza (Tejedal) 30TUP1697

La Roza (Los Montes) 30TUP1798

Berducéu, Buzadales (boza: rozu) (García Arias, 2000)

árboles: **El Arbal** (Las Cuevas) 30TUP0392

cardos: **La Cardosina** (Sueve) 30TUN1509

vegetación acuática: **El Carrizal** (Cereceda) 30TUN1605

Asphodelus albus: **Gamonéu** (García Arias, 2000)

Betula alba: **Abedul** (Cabañaderecha) 30TUP0293

Sierra de Abedular (Porciles) 30TUP1097

Brachypodium pinnatum: **Argañal** (El Moru) 30TUP0493

Castanea sativa: **Castañar** (Cuerrias- Espinaredo) 30TUP1295

Castañoso (La Llama) 30TUN1209

El Castañéu (Villabajo) 30TUP0405

Río La Castañar (Afluente de La Marea) 30TUP0393

Clematis vitalba: **La Vilortera** (Areñes) 30TUP0599

Corylus avellana: **Parradal** (Rifabar- Vízcares) 30TUP1293

Cytisus cantabricus, *C. scoparius*: **L'escobal** (García Arias, 2000)

Erica sp.: **Canto Brez** (La Goleta) 30TUN1505

El Brezoso (Areñes) 30TUN0400

Fagus sylvatica: **Cerro Faedo** (La Canal) 30TUP14997

Faedes (Cabañaderecha) 30TUP0193

Faidiello (hayedo pequeño) (García Arias, 2000)

Fraxinus excelsior: **Fresnedal** 30TUP0395

Fresnosa 30TUN1009

Hedera helix: **L'Hedráu** (García Arias, 2000)

Ilex aquifolium: **Acebedo** 30TUN1103

El Acebal (Cereceda) 30TUN1705

Juglans regia: **El Muengru** (Riofabar) 30TUP1091

Los Nozalinós (Cereceda) 30TUN1805

Linum usitatissimum: **Llinariega** (García Arias, 2000)

Laurus nobilis: **Lloredo** (Robledo)

Malus domestica: **Pumarada** (Cereceda) 30TUN1605

Panicum miliaceum: **Cueto Miyo** (Cereceda) 30TUN1705

El Millar (San Román) 30TUN1103

Millares (La Comba) 30TUP0295

Puente Miera (García Arias, 2000)

Phaseolus vulgaris: **Riofabar** 30TUP0994

Pinus sp.: **Sierra del Pinu** (Argandenes) 30TUN1004

Sopiniella (Riofabar) 30TUP0994

Prunus avium: **Cereceda** 30TUN1805

Prunus spinosa, *Pyrus cordata*, *Crataegus monogyna*:

Espinaredo 30TUP0897

Pteridium aquilinum: **La Feleguera** (García Arias, 2000)

Les Felgueroses (García Arias, 2000)

Pyrus cordata: **Peruyeru** 30TUP0397

Quercus sp.: **Arroyo del Carbayón** (Afluente de La Marea) 30TUP0394

Cerro Roblosa (Sellón) 30TUP0697

El Robledal (Mofies) 30TUN1403

El Carbayal (Viyáo) 30TUN1109

El Robléu (Raicedo) 30TUP0996

El Robléu (Tejedal) 30TUP1696

Ermita del Robledal (Faidiello) 30TUN0604

La Rebollada (Cereceda) 30TUN1705

La Rebollada (Ques) 30TUN0400

Los Rebollinos (Villabajo) 30TUN0405

Pico Rebolledo (Sierra de Aves) 30TUP1493

Rebollada (Sierra del Abedular) 30TUP1299

Rebollón (La Marea) 30TUP0495

La Reboria (García Arias, 2000)

Riega del Carbayón (Pintueles) 30TUN0906

Robidiello (Riofabar) 30TUP1192

Robledo (Pueblo-Anayo) 30TUN1108

Robledo (Pueblo-Cereceda) 30TUN1707

Robledo (Soto) 30TUP0797

Rubus sp.: **Artedosa** (Parroquia) 30TUP0498

El Zarzal (Sevares) 30TUN1703

Ruscus aculeatus (?): **Escobal** (Vallobal) 30TUN1205

Salix atrocinerea, *S. caprea*: **La Salgar** (Sueve) 30TUN1609

Sardea (García Arias, 2000)

Stellaria media, *Veronica persica*: **Muruxones** (García Arias, 2000)

Taxus baccata: **El Teyo** (Sueve) 30TUN1709

La Tejera (Lodeña) 30TUN0804 (Tejas?)

La Tejera (Cereceda) 30TUN1805 (Tejas?)

Peña Tejeira (Cabañaderecha) 30TUP0293 (Tejas?)

Tejedal 30TUP1797

Triticum sp.: **Panadales** (Cabañaderecha) 30TUP0193

Ulmus glabra: **La Llamera** (Robledo) 30TUN1808

Urtica dioica: **Cerro Ortigal** (Tejedal) 30TUP1596

Ortigosa (mayada) 30TUP0192

Pico Ortigoso (Porciles) 30TUP1097

Vitis vinifera: **La viña** (Fresnosa) 30TUN1009

Soviña (Cereceda) 30TUN16

Se han encontrado en estos mapas 77 fitotopónimos, 12 de los cuales se refieren a formaciones mixtas y 65 referentes a una o varias especies en concreto. En torno a 20 pueblos de Piloña tienen un nombre de planta o formación vegetal. La mayor parte de los nombres se refieren a árboles o arbustos, con la excepción de Felguera y Felgueroses, Llinariega, Muruxones (García Arias, 2000), Miyares, El Argañal, y los varios lugares Ortigosos.

Es llamativo el número de nombres que aluden a los robles (*Quercus robur*, *Q. petraea*, y posiblemente en las cumbres más meridionales, *Q. pyrenaica*). Son frecuentes además los derivados de rebollo, nombre no utilizado en Piloña actualmente según los datos obtenidos para esta tesis, pero que a juzgar por la toponimia se utilizó en el pasado. Otro dato llamativo es la existencia de varios nombres alusivos al mijo (*Panicum miliaceum*, miyo: Miyares), que fue el cereal base de la dieta asturiana antes de la expansión del trigo (ver Introducción). El Panadal parece referirse a un lugar fructífero en pan (trigo o escanda). No hay sin embargo alusiones al maíz, ni apenas al avellano (que da nombre al concejo vecino: Parres, con capital en Arriondas). Además de los nombres derivados directamente de castañar, hay dos pueblos que se llaman Cueries (estructura destinada a almacenar castañas, ver 1.4. Cultivos arbóreos).

LISTA DE NOMBRES COMUNES REFERIDOS A SUS CORRESPONDIENTES CIENTÍFICOS

Se omiten los autores botánicos y los nombres subespecíficos (a no ser que aparezcan varias subespecies de la misma especie), que se pueden consultar en el catálogo del Apéndice.

Se incluyen en **negrita** los nombres citados por 3 o más informantes para la/s especie/s escrita/s en **negrita**, y entre paréntesis las especies relacionadas a las que se aplica el nombre raramente.

Se señalan con un asterisco (*) los nombres comunes que no coinciden con ningún nombre común o derivado fonético próximo aplicado a especie vegetal alguna, según lo publicado con anterioridad en la bibliografía botánica y etnobotánica revisada para la base de datos de Nombres Vulgares II ampliada (ver Metodología específica del Capítulo IV).

abedugo: <i>Betula alba</i>	apio/ apiu : <i>Apium graveolens</i>	ballico villanu: <i>Lolium perenne</i>
abedul : <i>Betula alba</i>	apiu montés: <i>Apium graveolens</i>	balsamin: <i>Achillea millefolium</i>
abedula: <i>Betula alba</i>	arandaná: <i>Vaccinium myrtillus</i>	balsamina: <i>Achillea millefolium</i>
abeto/ abetu: <i>Cupressus arizonica</i>	arandanera: <i>Vaccinium myrtillus</i>	*barba de la cotoya:
<i>Picea abies</i>	árboles imperiales: <i>Impatiens</i>	<i>Cuscuta epithymum</i>
abeyera : <i>Melissa officinalis</i>	<i>balsamina</i>	barbes de raposu:
Melittis melissophyllum	arce: <i>Acer pseudoplatanus</i>	<i>Cuscuta epithymum</i>
<i>Calamintha nepeta</i>	arfueyu : <i>Viscum album</i>	bardera: <i>Rubus</i> sp.
ablanar : <i>Corylus avellana</i>	argaña : <i>Brachypodium pinnatum</i>	bardu: <i>Rubus</i> sp.
ablanar azul: <i>Corylus maxima</i>	árgoma : <i>Ulex europaeus</i>	*barremal: <i>Verbena officinalis</i>
ablanar montés: <i>Corylus avellana</i>	árguma: <i>Ulex europaeus</i>	begonia: <i>Begonia</i> sp.
ablano/ ablanu : <i>Corylus avellana</i>	arietes: <i>Rumex acetosa</i>	bellétanos: <i>Fragaria vesca</i>
ablanu negru: <i>Corylus maxima</i>	arjueyu: <i>Viscum album</i>	belortera: <i>Clematis vitalba</i>
acea: <i>Ilex aquifolium</i>	árnica: <i>Arnica montana</i>	<i>Lonicera periclymenum</i>
acebo/ acebu : <i>Ilex aquifolium</i>	<i>Doronicum carpethanum</i>	belortu: <i>Calystegia sepium</i>
acelga: <i>Beta vulgaris</i> var. <i>cicla</i>	<i>Hieracium</i> sp.	<i>Clematis vitalba</i>
acéu: <i>Ilex aquifolium</i>	arroz : <i>Oryza sativa</i>	<i>Lonicera periclymenum</i>
agapantus: <i>Agapanthus umbellatus</i>	<i>Umbilicus rupestris</i>	benitu : <i>Sambucus nigra</i>
agreta : <i>Rumex acetosa</i>	arruda : <i>Ruta chalepensis</i>	benitu campíu: <i>Carum verticillatum</i>
agrietes : <i>Rumex acetosa</i>	artamisa: <i>Achillea millefolium</i>	<i>Chaerophyllum hirsutum</i>
ajín: <i>Allium sativum</i>	<i>Tanacetum parthenium</i>	<i>Daucus carota</i> subsp. <i>carota</i>
ajo / aju: <i>Allium sativum</i>	artemisa: <i>Matricaria maritima</i>	berces pintes: <i>Polygonum</i>
ajo montés: <i>Scilla verna</i>	<i>Tanacetum parthenium</i>	<i>hydropiper</i>
ajopuerro/ ajopuerru:	*arto de la cangrena: <i>Rosa canina</i>	berenjena: <i>Solanum melongena</i>
<i>Allium porrum</i>	artu: <i>Rubus</i> sp.	berezu: <i>Calluna vulgaris</i>
ajos machos: <i>Allium vineale</i>	<i>Rubus ulmifolius</i>	<i>Erica ciliaris</i>
álamo: <i>Populus alba</i>	arvejos : <i>Pisum sativum</i>	<i>Erica mackaiana</i>
<i>Populus x canadensis</i>	arvejos de meio enrame:	berezu finu: <i>Daboecia cantabrica</i>
albornio/ albourniu : <i>Arbutus unedo</i>	<i>Pisum sativum</i>	berezu tal: <i>Calluna vulgaris</i>
albuerniu: <i>Arbutus unedo</i>	arvejos de teléfono:	bergüétanos: <i>Vaccinium myrtillus</i>
alcacer: <i>Avena sativa</i>	<i>Pisum sativum</i>	beriénzanu: <i>Erica</i> sp.
alcacer: <i>Hordeum vulgare</i>	arvejos nanos: <i>Pisum sativum</i>	beriezo/ beriezu : <i>Erica</i> sp.
aleluya: <i>Galium aparine</i>	arveyu : <i>Pisum sativum</i>	Daboecia cantabrica
alerzas: <i>Larix decidua</i>	*aryabada: <i>Narthecium ossifragum</i>	<i>Erica ciliaris</i>
alfalfa : <i>Medicago sativa</i>	*asplín: <i>Galium aparine</i>	<i>Erica cinerea</i>
alhelí: <i>Erysimum cheiri</i>	avellano/ avellanu :	*berimio/ berimiu: <i>Helleborus viridis</i>
aliso / alisu: <i>Alnus glutinosa</i>	<i>Corylus avellana</i>	<i>Digitalis parviflora</i>
almendru: <i>Prunus dulcis</i>	avena : <i>Avena sativa</i>	*berín: <i>Scilla lilio-hyacinthus</i>
alubies: <i>Phaseolus vulgaris</i>	avena blancu: <i>Avena sativa</i>	beriza: <i>Erica</i> sp.
alzaparrilla: <i>Smilax aspera</i>	avenón: <i>Avena sativa</i>	berros: <i>Apium nodiflorum</i>
amapola: <i>Papaver rhoeas</i>	ayín: <i>Allium cepa</i>	<i>Carum verticillatum</i>
anabios: <i>Genista hispanica</i>	ayos machos: <i>Allium vineale</i>	<i>Chaerophyllum hirsutum</i>
andrín : <i>Prunus spinosa</i>	azafrán: <i>Crocus nudiflorus</i>	<i>Daucus carota</i> subsp.
angleta : <i>Rumex acetosa</i>	<i>Crocus sativus</i>	<i>carota</i>
angreta: <i>Rumex acetosa</i>	azafrán broncu: <i>Crocus nudiflorus</i>	<i>Rorippa nasturtium-</i>
angrietes: <i>Rumex acetosa</i>	azar: <i>Deutzia scabra</i>	<i>aquaticum</i>
angrina: <i>Rumex acetosa</i>	azucena: <i>Calendula officinalis</i>	berza : <i>Brassica oleracea</i> var.
angrinos: <i>Rumex acetosa</i>	<i>Primula</i> sp. (ornam.)	<i>oleracea</i>
anisinós : <i>Foeniculum vulgare</i>	ballico/ ballicu : <i>Lolium perenne</i>	

berza gallega: *Brassica oleracea*
var. *oleracea*

bilortu: *Clematis vitalba*

bimba: *Salix* sp.

bimbla: *Salix atrocinerea*

Salix caprea

Salix fragilis

bimbla amarilla: *Salix fragilis*

bimbla fembra: *Salix alba*

bimbla hembra: *Salix alba*

bimbla negra: *Salix atrocinerea*

Salix caprea

biriezu: *Erica vagans*

(*Leptospermum*

scoparium)

blimba: *Salix fragilis*

blimba amarilla: *Salix fragilis*

blimba negra: *Salix* sp.

blimbar: *Salix* sp.

boj: *Buxus sempervirens*

boje: *Buxus sempervirens*

(*Ligustrum ovalifolium*)

(*Lonicera nitida*)

bolicha/**boliche:** (*Oxalis acetosella*)

Oxalis latifolia

bonizu: *Echinochloa crus-galli*

borraja: *Borago officinalis*

brezo: *Calluna vulgaris*

brocoli: *Brassica oleracea* var.

italica

bruseles: *Ribes rubrum*

Ribes sanguineum

buena moza: *Begonia* sp.

*cabeza de la herba:

Luzula campestris

*cabeza de la yerba:

Luzula campestris

cabrera: *Ranunculus* sp.

cactus: *Aeonium arboreum*

Agave americana

Cephalocereus sp.

Echinopsis sp.

Mammillaria sp.

Opuntia ficus-indica

Schlumbergera truncata

Sedum morganianum

cafresna: *Sorbus aucuparia*

cala: *Zantedeschia aethiopica*

calabacín: *Cucurbita pepo*

subsp. *ovifera*

calabaza: *Cucurbita maxima*

Cucurbita pepo subsp.

pepo

calzones de cuquiellu:

Antirrhinum majus

Aquilegia vulgaris

Digitalis purpurea

Lamium maculatum

Lathraea clandestina

Linaria triornithophora

Vinca major

calzones de raposu:

Digitalis purpurea

calzos de raposu:

Aquilegia vulgaris

camelia: *Camellia* sp.

campanines: *Campanula arvensis*

cañamo/ cañamu: *Cannabis sativa*

canándula: *Calendula officinalis*

canela: *Cinnamomum zeylanicum*

caneros: *Glechoma hederacea*

Oxalis acetosella

canfresna: *Sorbus aucuparia*

capuchina: *Lampranthus spectabilis*

Tropaeolum majus

carápanu: *Mespilus germanica*

carabanés: *Rumex acetosa*

carbaces: *Rumex obtusifolius*

carbana: *Rumex obtusifolius*

cardeña: *Sonchus asper*

Lactuca serriola

Sonchus oleraceus

cardu: *Carduus* sp.

Cirsium sp.

cariño de los hombres:

Tradescantia fluminensis

carnerinos: *Oxalis acetosella*

carneros: *Oxalis acetosella*

carnerucos: *Oxalis acetosella*

carquexa: *Calluna vulgaris*

Pterospartum tridentatum

carrana: *Rumex obtusifolius*

carrasco/ **carrascu:** *Ilex aquifolium*

Ruscus aculeatus

carriza: *Cyperus longus*

carrizo/ carrizu: *Carex* sp.

Cyperus longus

castañal: *Castanea sativa*

castañar: *Castanea sativa*

castañar india: *Aesculus*

hippocastanum

castañar montesina:

Castanea sativa

castaño/ castañu:

Castanea sativa

castañu montés: *Castanea sativa*

castelar: *Hypericum androsaemum*

cebada: *Hordeum vulgare*

cebolilla: *Allium cepa*

cebolleta: *Allium cepa*

cebollín: *Allium cepa*

cebolllu: *Allium cepa*

cebón: *Cornus sanguinea*

cedru: *Cedrus atlantica*

*celda: *Rumex acetosa*

celedonia: *Chelidonium majus*

celidonia: *Chelidonium majus*

cenahoria: *Daucus carota*

cenoyo: *Foeniculum vulgare*

centaura: *Centaurium erythraea*

(*Hypericum perforatum*)

centenu: *Secale cereale*

cereces de perru: *Tamus*

communis

cerezal: *Prunus avium*

cerezo/ **cerezu:** *Prunus avium*

*cergateña: *Crocus nudiflorus*

cerrillo: *Scirpus caespitosus*

charraya: *Lactuca serriola*

chocolate: *Theobroma cacao*

chopo: *Populus alba*

Populus x canadensis

*chorizos: *Rumex acetosa*

chuletes: *Rumex acetosa*

chumbera: *Opuntia ficus-indica*

chupes: *Rumex acetosa*

cicuta: *Chaerophyllum hirsutum*

*cigarateña: *Crocus nudiflorus*

*cigua: *Phalaris arundinacea*

Setaria pumila

cinamomo: *Philadelphus coronarius*

cinia: *Zinnia elegans*

*cirgateña: *Crocus nudiflorus*

*cirigataña: *Crocus nudiflorus*

Merendera montana

cirigüña: *Chelidonium majus*

ciruelar: *Prunus domestica*

ciruelar claudia: *Prunus domestica*

ciruelar japonés: *Prunus domestica*

ciuelo claudio: *Prunus domestica*

clavel del aire: *Tillandsia argentea*

clavelar: *Dianthus caryophyllus*

claveses: *Dianthus caryophyllus*

claveses del poeta:

Dianthus chinensis

clavelinas monteses:

Dianthus hyssopifolius

claveses turcos: *Tagetes patula*

clavelines: *Dianthus barbatus*

cogollos de tudela: *Lactuca sativa*

cola de caballo:

Equisetum arvense

Equisetum palustre

Equisetum telmateia

***Equisetum* sp.**

cola de gatu:

Araucaria heterophylla

cola de ratón: *Plantago major*

colacaballu: *Equisetum* sp.

coles: *Brassica oleracea* var.

oleracea

coles de bruselas:

Brassica oleracea var.

gemmifera

coliflor: *Brassica oleracea* var.

botrytis

colondrillo: *Ceterach officinarum*

*coloraínos: *Tamus communis*

*consuegra: *Veratrum album*

consuelda:

Polygonatum multiflorum

corales: *Tamus communis*

cordón de San Francisco:

Disocactus flageliformis

cornapuya: (*Cornus sanguinea*)

Frangula alnus

*corquiu: *Quercus pyrenaica*

corríguela: *Calystegia sepium*

cotel: *Ranunculus bulbosus*

Ranunculus ficaria

*cotorru: *Calluna vulgaris*

cotoya: (*Genista hispanica*)

Ulex europaeus

cría de la ortiga: *Lamium maculatum*

crisantelmo: *Chrysanthemum* sp.

crisantemo/ crisantemu:

Chrysanthemum sp.

crocsmia:

Crocsmia x crocosmiiflora

cuchillos:

Crocsmia x crocosmiiflora

cuernapuya: *Frangula alnus*

culebrón: *Arum italicum*

cuquiellós: *Mimulus luteus*

dalia: *Dahlia* sp. (cultivada)

desmayu: *Salix babylonica*

diente de león:

Taraxacum officinale

encina: *Quercus ilex*

endrinós: *Prunus spinosa*

enobios: *Genista hispanica*

enredadera: *Calystegia sepium*

Galium aparine

Jasminum polyanthum

Lathyrus sp.

Lonicera periclymenum

Plectranthus coleoides cv.

Variegatus

Smilax aspera

Solanum dulcamara

Tamus communis

Vinca major

enredadera de matu:

Calystegia sepium

escanda: *Triticum sativum* subsp.
dicoccum

Triticum spelta

escarola: *Cichorium intybus*

*escayera: *Luzula campestris*

Luzula sylvatica

Scilla lilio-hyacinthus

escayos: *Rubus* sp.

Rubus ulmifolius

escoba: *Cytisus scoparius*

escobos: *Ruscus aculeatus*

espadaña: *Carex pendula*

Crocsmia x crocosmiiflora

Iris pseudacorus

Iris sp.

Phormium tenax

Sparganium erectum

Typha latifolia

*españoles: *Digitalis purpurea*

Silene vulgaris

espigas de la agrete: *Rumex acetosa*

espigu: *Rumex acetosa*

espinaca: *Spinacia oleracea*

espinera: *Crataegus monogyna*

Prunus spinosa

espineru: *Crataegus monogyna*

espino/ **espinu:** *Crataegus monogyna*

Ilex aquifolium

Prunus spinosa

Pyrus cordata

espinu blancu: *Crataegus monogyna*

espinu hembra: *Pyrus cordata*

espinu machu: *Crataegus monogyna*

espinu negru: *Prunus spinosa*

*esplín: *Galium aparine*

estrella del mar: *Campanula* sp.

Plantago coronopus

eucalitu: *Eucalyptus globulus*

faba corriente: *Phaseolus vulgaris*

faba nana: *Phaseolus vulgaris*

fabones: *Vicia faba*

farnosa: *Hieracium* sp.

faroles: *Taraxacum officinale*

faya: *Fagus sylvatica*

felecha: *Asplenium trichomanes*

Athyrium filix-femina

Blechnum spicant

Dryopteris affinis

Polypodium vulgare

felechu: *Pteridium aquilinum*

fenoyu: *Foeniculum vulgare*

figar: *Ficus carica*

figar de breves: *Ficus carica*

figar de figos miguelinos:

Ficus carica

figar de San Miguel: *Ficus carica*

figar miguelina: *Ficus carica*

filomomo: *Philadelphus coronarius*

fimimomo: *Philadelphus coronarius*

flaires: *Daucus carota* subsp.

carota

Equisetum palustre

Equisetum sp.

flor de anís: *Foeniculum vulgare*

flor de benitu: *Sambucus nigra*

flor de castellar: *Hypericum*

androsaemum

flor de eneru: *Schlumbergera*

truncata

flor de la cera: *Hoya lanceolata*

flor de la culiebra: *Arum italicum*

flor de la yerba: *Luzula campestris*

flor de los difuntos:

Chrysanthemum sp.

*flor de los malucos:

Hylotelephium telephium

flor de malva: *Malva sylvestris*

flor de panquesu: *Primula acaulis*

flor de pascua:

Euphorbia pulcherrima

flor de pericón:

Hypericum perforatum

flor de primavera: *Bellis perennis*

Primula acaulis

Taraxacum officinale

flor de San Juan:

Leucanthemum ircutianum

Leucanthemum vulgare

Primula acaulis

Sambucus nigra

flor de saúcu: *Sambucus nigra*

flor de saúgo: *Sambucus nigra*

flor de una día:

Crocsmia x crocosmiiflora

flor de xabugu: *Sambucus nigra*

flor del azafrán: *Merendera montana*

flor del mundo: *Viburnum opulus*

flores de pan y quesu:

Primula acaulis

Primula elatior

flores del cementerio:

Chrysanthemum sp.

florigallos: *Polygonum persicaria*

Calamintha nepeta

Senecio vulgaris

florinos de cuquiellu:

Aconitum vulparia

floripos: *Daucus carota* subsp.

carota

Digitalis purpurea

Senecio vulgaris

floritos: *Chaerophyllum hirsutum*

*follasquera: *Knautia arvernensis*

Succisa pratensis

frambuesa: *Rubus idaeus*

frangüesa: *Rubus idaeus*

fresa: *Fragaria x ananassa*

fresna: *Fraxinus excelsior*

Sorbus aucuparia

fresno/ fresnu: *Fraxinus excelsior*

frutilla: *Ribes rubrum*

Ribes uva-crispa

fueya de culiebra: *Arum italicum*

*fueya de la cosecha: *Arum italicum*

fueya del castellanu:

Hypericum androsaemum

fueyes de castellar:

Hypericum androsaemum

fusia: *Fuchsia magellanica*

galanes: *Orchis* sp.

gallitos: *Lamium maculatum*

gallos: *Linaria triornithophora*

Rhinanthus minor

gambones: *Rumex acetosa*

gamón: *Asphodelus albus*

ganzaderu: *Rosa* sp.

garbanzo/ garbanzu:

Centaurea debeauxii

Cicer arietinum

Daucus carota subsp.

carota

garbanzones: *Centaurea debeauxii*

gardenia: *Gardenia augusta*

gazaderu: *Rosa* sp.

geranio: *Pelargonium grandiflorum*

Pelargonium zonale

gitanu: *Plectranthus*

scutellarioides

gladiolos: *Gladiolus* sp.

grabanzos: *Cicer arietinum*

granado: *Punica granatum*

gretes: *Rumex acetosa*

grieta: *Rumex acetosa*

guindal: *Prunus cerasus*

guindilla: *Capsicum annuum*

guineana: *Impatiens walleriana*

guisantes: *Pisum sativum*

gurbienzu: *Calluna vulgaris*

Daboecia cantabrica

Erica cinerea

Erica sp.

gurbiezu: *Daboecia cantabrica*

Erica sp.

Erica vagans

haba: *Vicia faba*

hartolana: *Mentha* sp.

Mentha suaveolens

Mentha x gentilis

haya: *Fagus sylvatica*

hedra: *Hedera helix*

hedrera: *Calystegia sepium*

Tamus communis

heliótropo: *Heliotropium arborescens*

*herba de la cosecha: *Arum italicum*

*herba del arar: *Ranunculus bulbosus*

herba'l carril: *Plantago major*

*herba'l corral: *Verbena officinalis*

herbamala: *Oxalis latifolia*

hiedra: *Hedera helix*

hierba de San Roberto:

Geranium robertianum

hierba luisa: *Aloysia citrodora*

hierba'l ciego: *Urtica dioica*

hierba'l pericote:

Centaurea erythraea

hierba'l picu: *Geranium*

robertianum

hierbabuena: *Mentha x gentilis*

higos: *Ficus carica*

hoja de buey: *Arum italicum*

hoja de castelar: *Hypericum*

androsaemum

hoja de castellar: *Hypericum*

androsaemum

hoja de culiebra: *Arum italicum*
 *hoja de la cosecha: *Arum italicum*
 hoja de la culiebra: *Arum italicum*
 hoja de la culiebra: *Arum italicum*
 hoja de tres picos: *Arum italicum*
 hoja del castellanu: *Hypericum androsaemum*
 hojas del carril: *Plantago major*
 hojas de tabacu: *Verbascum pulverulentum*
hortensia: *Hydrangea macrophylla*
hortolana: *Lamium maculatum*
Mentha sp.
Mentha suaveolens
Mentha x gentilis
Calamintha nepeta
Teucrium scorodonia
 hortolana montés: *Mentha suaveolens*
Teucrium scorodonia
 hotelana: *Mentha* sp.
 hotolana: *Mentha suaveolens*
Calamintha nepeta
 huevos de culiebra: *Arum italicum*
 huevo fritu: *Daucus carota* subsp. *carota*
 *insulina: *Hypericum androsaemum*
 jacintos: *Hyacinthus orientalis*
 *lágrimas de esmeralda: *Sedum morganianum*
laurel: *Laurus nobilis*
 laurela: *Prunus laurocerasus*
 lechera: *Euphorbia platyphyllos*
 lecherina: *Euphorbia amygdaloides*
Euphorbia peplus
Euphorbia platyphyllos
 (Helleborus viridis)
lechuga: *Lactuca sativa*
 lechuga "reina de mayo": *Lactuca sativa*
 lechuga crispilla: *Lactuca sativa*
 lechuga negra: *Lactuca sativa*
 lengua de güe: *Arum italicum*
Phyllitis scolopendrium
 lengua de buey: *Arum italicum*
Phyllitis scolopendrium
 *leucho: *Leptospermum scoparium*
 lilar: *Vinca major*
 limonar: *Citrus limon*
 limonero/ limoneru: *Citrus limon*
 limonio: *Limonium sinuatum*
 lino: *Linum usitatissimum*
 lique: *Cetraria islandica*
 lirio: *Iris* sp.
 llamaza: *Plantago lanceolata*
llamera: *Ulmus glabra*
 *llámpares: *Arum italicum*
 *llanizo: *Chenopodium album*

llantel: *Plantago lanceolata*
 llantel de les muries: *Geranium molle*
llantén: *Plantago lanceolata*
Plantago major
Plantago media
llantosil: *Osmunda regalis*
llanzuela: *Plantago lanceolata*
 (Plantago major)
 (Plantago media)
 (Taraxacum gasparrinii)
 (Taraxacum officinale)
 llengua de bué: *Arum italicum*
 llombrera: *Betula alba*
 llombriguera: *Daphne laureola*
lloréu: *Laurus nobilis*
 llorón: *Salix babylonica*
 lluegas de güe: *Arum italicum*
 llumbrera: *Betula alba*
 llumeru: *Alnus glutinosa*
 lluvia de plata: *Deutzia scabra*
lombarda: *Brassica oleracea* var. *capitata*
 lombarda de picu: *Brassica oleracea* var. *capitata*
 lombarda morada: *Brassica oleracea* var. *capitata*
 lombriguera: *Daphne laureola*
luisa: *Aloysia citrodora*
 luisal: *Aloysia citrodora*
 madreselva: *Lonicera periclymenum*
 madriselva: *Lonicera periclymenum*
 magnolia: *Magnolia grandiflora*
maíz: *Zea mays*
 maíz amarillu: *Zea mays*
 maíz blancu: *Zea mays*
 maíz cuarentín: *Zea mays*
 maíz del ganáu: *Zea mays*
 maíz tempranu: *Zea mays*
 maizos: *Zea mays*
maloja: *Zea mays*
malva: *Lavatera* sp.
Malva sylvestris
Pelargonium odoratissimum
 malva fina: *Lavatera* sp.
 malva real: *Alcea rosea*
 malvaloca: *Alcea rosea*
 malvaviscu: *Malva sylvestris*
 manto de la virgen: *Abutilon pictum*
 mantón de la virgen: *Abutilon pictum*
 mantu de la virgen: *Abutilon pictum*
manzanal: *Malus domestica*
 manzanar: *Malus domestica*
manzanilla: *Chamaemelum nobile*
 manzanilla falsa: *Matricaria discoidea*
 manzanilla fembra: *Chamaemelum nobile*
 manzanilla montés: *Anthemis cotula*
 manzanillón: *Achillea millefolium*

manzano: *Malus domestica*
 maravilla: *Calendula officinalis*
 margarita: *Calendula officinalis*
Anthemis sp. (cultivar)
Argyranthemum sp. (cultivar)
Aster sp. (cultivar)
Crysanthemum sp. (cultivar)
 Otras compuestas ornamentales
 margaritines: *Bellis perennis*
maría: *Begonia* sp.
Calendula officinalis
Cannabis sativa
Impatiens walleriana
 marihuana: *Cannabis sativa*
 mariselda: *Lonicera periclymenum*
 melisa: *Melissa officinalis*
 melocotonar: *Prunus persica*
 melocotonero: *Prunus persica*
 membrillo: *Cydonia oblonga*
 menta: *Mentha pulegium*
Mentha x gentilis
Mentha x piperita
Mentha sp.
 menta poleo: *Mentha pulegium*
 meruétanos: *Fragaria vesca*
mestranu: *Chenopodium album*
Euphorbia platyphyllos
Galium aparine
Helleborus foetidus
Helleborus viridis
Hypericum perforatum
Polygonum persicaria
Scrophularia alpestris
Senecio vulgaris
Valerianaella carinata
 mestranzo/ mestranzu: *Centaurea debeauxii*
Chenopodium album
Polygonum persicaria
Polygonum aviculare
Solanum nigrum
 *mexuca: *Ranunculus bulbosus*
 mimosa: *Acacia dealbata*
 mirándanu: *Fragaria vesca*
 mirauétanos: *Fragaria vesca*
 miruéndano: *Fragaria vesca*
mofu: *Leucobryum* sp.
Marchantia polymorpha
Bryophyta
 mofu blancu: *Sphagnum* sp.
 *montenevao: *Sedum sieboldii*
 moral: *Morus alba*
moruxa: *Stellaria media*
Veronica agrestis
Veronica persica
Viola sp.
 mostayera: *Sorbus aria*
 (Crataegus monogyna)
 *muégada: *Tamus communis*
 *muélaga: *Tamus communis*
 muérdago: *Viscum album*
 mundo/ mundu: *Viburnum opulus*
Viburnum opulus cv.
 'Compactum'
muruxa: *Anagallis arvensis*

Stellaria media	pepino: <i>Cucumis sativus</i>	poledo/ poledu: <i>Lactuca serriola</i>
<i>Veronica agrestis</i>	peral: <i>Pyrus communis</i>	<i>Mentha pulegium</i>
<i>Veronica persica</i>	<i>Pyrus cordata</i>	Mentha suaveolens
musgo: <i>Leucobryum</i> sp.	peral de Santiago: <i>Pyrus communis</i>	<i>Calamintha nepeta</i>
<i>Polytrichum</i> sp.	peral de Villamayor: <i>Pyrus communis</i>	poleos: <i>Mentha pulegium</i>
Bryophyta	peral montés: <i>Pyrus communis</i>	<i>Calamintha nepeta</i>
nabios: <i>Genista hispanica</i>	<i>Pyrus cordata</i>	<i>Senecio vulgaris</i>
nabo: <i>Brassica napus</i>	perejil: <i>Petroselinum crispum</i>	<i>Teucrium scorodonia</i>
nabo/nabu montés: <i>Sinapis arvensis</i>	perejil montés: <i>Fumaria capreolata</i>	prémula: <i>Primula acaulis</i>
naranjal: <i>Citrus sinensis</i>	<i>Geranium molle</i>	prendengal: <i>Fuchsia</i> sp.
naranja: <i>Citrus sinensis</i>	<i>Geranium robertianum</i>	primavera: <i>Bellis perennis</i>
nectarina: <i>Prunus persica</i>	perendengues: <i>Fuchsia magellanica</i>	<i>Primula acaulis</i>
negrillo: <i>Cornus sanguinea</i>	perico: <i>Hypericum perforatum</i>	<i>Primula</i> sp. (cultivada)
<i>Ulmus minor</i>	pericote: <i>Hypericum perforatum</i>	primaveres de pan y quesu:
nielda: <i>Calamintha nepeta</i>	periquitos: <i>Mirabilis jalapa</i>	<i>Primula</i> sp. (cultivada)
nisal: <i>Prunus domestica</i>	pescal: <i>Prunus persica</i>	prímula: <i>Primula acaulis</i>
nisal japonesa: <i>Prunus domestica</i>	pescar: <i>Prunus persica</i>	prunal: <i>Prunus domestica</i>
nogal: <i>Juglans regia</i>	pescar de pavia: <i>Prunus persica</i>	puerro: <i>Allium porrum</i>
nozal: <i>Juglans regia</i>	petunia: <i>Petunia x hybrida</i>	pumar: <i>Malus domestica</i>
nuégada: <i>Arum italicum</i>	pica pica: <i>Tamus communis</i>	pumar montés: <i>Malus domestica</i>
ñuégada: <i>Arum italicum</i>	pico: <i>Aloë arborescens</i>	pumar silvestre: <i>Malus sylvestris</i>
ñuégara: <i>Arum italicum</i>	picon: <i>Arum italicum</i>	*pumarón: <i>Centaurea debeauxii</i>
ñuegra: <i>Arum italicum</i>	piescar: <i>Prunus persica</i>	punciu: Pasto de otoño
nuéraga: <i>Arum italicum</i>	pino: (<i>Chamaecyparis lawsoniana</i>)	*quemón: <i>Arum italicum</i>
ocalito/ ocalitu: <i>Eucalyptus globulus</i>	<i>Pinus pinaster</i>	rabo de gato: <i>Disocactus flageliformis</i>
*oliciu: <i>Molinia caerulea</i>	<i>Pinus radiata</i>	rabo de rocín: <i>Equisetum</i> sp.
olivo: <i>Olea europaea</i>	<i>Pinus</i> sp.	rabo raposu: <i>Equisetum</i> sp.
orégano/ oréganu: <i>Origanum vulgare</i>	<i>Pseudotsuga menziesii</i>	raigrás: <i>Lolium perenne</i>
oriégano/ oriéganu:	pitón: (<i>Aconitum vulparia</i>)	rama de azar: <i>Deutzia scabra</i>
<i>Origanum vulgare</i>	<i>Helleborus foetidus</i>	rau de gatu: <i>Disocactus flageliformis</i>
ortega: <i>Urtica dioica</i>	<i>Helleborus viridis</i>	rau de raposu: <i>Equisetum palustre</i>
ortiga: (<i>Lamium maculatum</i>)	pitón de San Juan: <i>Helleborus viridis</i>	<i>Equisetum ramosissimum</i>
Urtica dioica	pitona: (<i>Arum italicum</i>)	<i>Equisetum telmateia</i>
ortiga buena: <i>Ballota nigra</i>	<i>Helleborus foetidus</i>	Equisetum sp.
<i>Stachys officinalis</i>	<i>Helleborus viridis</i>	rau de rocín: <i>Equisetum</i> sp.
ortiga dulce: <i>Lamium maculatum</i>	pitos: <i>Antirrhinum majus</i>	rau de rofin: <i>Equisetum</i> sp.
pación: <i>Plantago media</i>	<i>Rhinanthus minor</i>	rechalgar: <i>Arum italicum</i>
<i>Poa annua</i>	pixaperru: <i>Arum italicum</i>	reigrás: <i>Lolium perenne</i>
<i>Taraxacum officinale</i>	pixes de perru: <i>Arum italicum</i>	remolacha: <i>Beta vulgaris</i> var.
<i>Trifolium</i> sp.	plágano: <i>Acer pseudoplatanus</i>	<i>vulgaris</i>
Especies de pasto (en fresco)	pláganu: <i>Acer pseudoplatanus</i>	repollo/ repollu: <i>Brassica oleracea</i>
palmera: <i>Phoenix dactylifera</i>	planta de la cerilla: <i>Campanula isophylla</i>	var. <i>capitata</i>
pan: <i>Triticum aestivum</i> subsp.	planta de la cotoya: <i>Teline monspessulana</i>	repollo borrachón: <i>Brassica oleracea</i>
<i>aestivum</i>	planta de la culebra: <i>Arum italicum</i>	var. <i>capitata</i>
<i>Triticum aestivum</i> subsp.	planta de la culiebra: <i>Arum italicum</i>	repollo lombarda: <i>Brassica oleracea</i>
<i>dicoccum</i>	planta de la peseta: <i>Lunaria annua</i>	var. <i>capitata</i>
<i>Triticum spelta</i>	<i>Plectranthus verticillatus</i>	repollo rizado: <i>Brassica oleracea</i> var.
pan de culiebra: <i>Arum italicum</i>	planta de la quemadura: <i>Hylotelephium telephium</i>	<i>capitata</i>
pan y queso: <i>Primula acaulis</i>	<i>Sempervivum vicentei</i>	rexalgar: <i>Arum italicum</i>
panera: <i>Rumex obtusifolius</i>	planta de león: <i>Arum italicum</i>	roble: <i>Quercus petraea</i>
paniega: <i>Rumex obtusifolius</i>	*planta de los malucos: <i>Hylotelephium telephium</i>	<i>Quercus robur</i>
panizu: Setas de gasteromicetos	planta de sapu: <i>Umbilicus rupestris</i>	<i>Quercus rubra</i>
parra: <i>Corylus avellana</i>	planta del aire: <i>Tillandsia argentea</i>	romero/ romeru:
parru: <i>Corylus avellana</i>	planta del arroz: <i>Sedum hirsutum</i>	<i>Rosmarinus officinalis</i>
pasionaria: <i>Passiflora caerulea</i>	planta del coral: <i>Tamus communis</i>	(<i>Ruta chalepensis</i>)
patallobu: <i>Ranunculus bulbosus</i>	planta del enamoramiento: <i>Galium aparine</i>	rosal: <i>Rosa</i> sp.
<i>Ranunculus</i> sp.	planta de yodo: <i>Chelidonium majus</i>	rosal enano: <i>Rosa</i> sp.
patalón: <i>Ranunculus bulbosus</i>	platanera: <i>Musa paradisiaca</i>	rosal montés: <i>Rosa</i> sp.
patata: <i>Solanum tuberosum</i>	plátano: <i>Platanus hispanica</i>	roxalgar: <i>Arum italicum</i>
pelu de cabra: <i>Anthoxanthum odoratum</i>	platera: <i>Oxalis latifolia</i>	rozu: <i>Calluna vulgaris</i>
pelu cabra: <i>Agrostis curtisii</i>	pluma de Santa Teresa: <i>Disocactus ackermanii</i>	<i>Erica ciliaris</i>
pendental: <i>Fuchsia magellanica</i>	plumeros: <i>Cortaderia selloana</i>	<i>Ulex europaeus</i>
pendientes: <i>Fuchsia magellanica</i>		ruda: <i>Ruta chalepensis</i>
pendientes de la Virgen:		sabucu: <i>Sambucus nigra</i>
<i>Fuchsia magellanica</i>		sabugu: <i>Sambucus nigra</i>
pensamiento: <i>Viola x wittrockiana</i>		*sagrateña: <i>Crocus nudiflorus</i>
peonía: <i>Valeriana tuberosa</i>		salgar: <i>Salix atrocinerea</i>
peonía de flor: <i>Paeonia officinalis</i>		<i>Salix caprea</i>
peonía de jardín: <i>Paeonia officinalis</i>		salguera hembra: <i>Salix caprea</i>
		salgueru: <i>Salix atrocinerea</i>

Salix caprea
 salguero machu: *Salix atrocinerea*
 salvia: *Salvia officinalis*
 salzaparrilla: *Smilax aspera*
 sandía: *Citrullus lanatus*
 sanjuanín: *Ligustrum ovalifolium*
Ligustrum vulgare
 sanjuanucu: *Ligustrum ovalifolium*
 sanraya: *Lactuca serriola*
 *sargateña: *Crocus nudiflorus*
 sauce: *Salix* sp.
 saúcol saúcu: *Sambucus nigra*
 saúgu: *Sambucus nigra*
 selva madre: *Lonicera periclymenum*
 *serraña: *Sonchus asper*
 siempreflorida: *Begonia* sp.
 siempreverde: *Ligustrum ovalifolium*
Ligustrum vulgare
 sombrerinos blancos:
Calystegia sepium
 sombreros: *Umbilicus rupestris*
 suegra y nuera: *Hippeastrum aulicum*
 tabacu: *Nicotiana tabacum*
 té: *Sideritis hyssopifolia*
 té de menta: *Mentha x piperita*
 té de monte: *Sideritis hyssopifolia*
 té de roca: *Sideritis hyssopifolia*
 teixu: *Taxus baccata*
 tejo: *Taxus baccata*
 tejón: *Tilia cordata*
Tilia platyphyllos
 texo/ texu: *Taxus baccata*
 (*Chamaecyparis lawsoniana*)
 teyón: *Tilia cordata*
Tilia platyphyllos
 tila: *Tilia cordata*
Tilia platyphyllos
 tilar: *Tilia cordata*
Tilia platyphyllos
 tilar fembra: *Tilia cordata*
Tilia platyphyllos
 tilar machu: *Tilia cordata*
Tilia platyphyllos
Ulmus glabra
 tilar montés: *Ulmus glabra*
 tiraña: *Pinguicula grandiflora*
 tirañuela: *Pinguicula grandiflora*
 tirigaña: *Pinguicula grandiflora*
 tomate: *Lycopersicon esculentum*
 tomates con vaina:
Physalis alkekengi
 tomatinos: *Pyracantha crenulata*
 tomillo/tomillu: *Erinus alpinus*
Lithodora diffusa

Thymus praecox subsp.
praecox
Thymus praecox subsp.
polytrichus
Thymus pulegioides
Thymus vulgaris
 torviscu: *Scrophularia balbisii*
Senecio vulgaris
 trébol: *Trifolium pratense*
Trifolium repens
Trifolium sp.
 trébol blanco: *Trifolium repens*
 trébol salvaje: *Trifolium* sp.
 trébole: *Trifolium* sp.
 trebolillo: *Trifolium* sp.
 trigo/trigu: *Triticum aestivum*
 subsp. *aestivum*
Triticum aestivum subsp.
dicoccum
Triticum spelta
Triticum spp.
 tumillu: *Lithodora diffusa*
 turviscu: *Scrophularia alpestris*
 umeru: *Alnus glutinosa*
 uña de gato:
Lampranthus spectabilis
 uncia: *Erica arborea*
Erica australis
 uvar: *Vitis vinifera*
 uves de perru: *Tamus communis*
 *valenzuela: *Plantago lanceolata*
Plantago major
Polygonum aviculare
 valeriana: *Valeriana pyrenaica*
 vara de San Antonio:
Lilium sp. (cultivada)
 vara de San José:
Lilium sp. (cultivada)
Lilium pyrenaicum
 vara de Santa Teresa:
Crocsmia x crocosmiiflora
 vela: *Arum italicum*
 *valenzuela: *Plantago lanceolata*
Plantago major
Polygonum aviculare
 velona: *Arum italicum*
 *ventrisca: *Deutzia scabra*
 verde: *Poa annua*
Taraxacum officinale
 verdogambre: *Veratrum album*
 verdura: *Brassica oleracea* var.
oleracea
 veza: *Vicia sativa*
 veza silvestre: *Vicia sativa*
 vinagretes: *Rumex acetosa*

violeta: *Viola alba*
Viola riviniana
Viola sp.
xabugu: *Sambucus nigra*
 xanglera: *Frangula alnus*
xanzaina: *Gentiana lutea*
 xanzana: *Gentiana lutea*
 xaranzaina: *Gentiana lutea*
 xarraña: *Sonchus asper*
xarraya: *Lactuca serriola*
Senecio vulgaris
Sonchus asper
Sonchus oleraceus
Verbena officinalis
 xarrayones: *Sonchus asper*
 xarruda: *Ruta chalepensis*
 *xegarra: *Sonchus asper*
 xenraya: *Lactuca serriola*
xerraya: *Lactuca serriola*
 xerreta: *Rumex acetosa*
xuncia: *Cyperus longus*
 xunclu: (*Cyperus longus*)
Juncus effusus
Juncus sp.
 xungla: (*Carex pendula*)
 xungles hembres: *Cyperus longus*
 xunglos: *Juncus conglomeratus*
Juncus effusus
Juncus sp.
xurbia: *Veratrum album*
yedra: *Hedera helix*
 yerba campa: *Poa annua*
 yerba cuestizu: *Agrostis curtisii*
 *yerba de la cosecha: *Arum italicum*
 yerba de la culebra: *Arum italicum*
 yerba de la quemadura:
Arum italicum
 yerbaluisa: *Aloysia citrodora*
 yerbamala: *Arum italicum*
Oxalis latifolia
 yuca: *Yucca aloifolia*
 zalzaparrilla: *Smilax aspera*
zanahoria: *Daucus carota* subsp.
carota
***Daucus carota* subsp.**
sativus
 zaparrilla: *Smilax aspera*
 zapatinos de la Virgen: *Lotus*
corniculatus
 *zargateña: *Crocus nudiflorus*
 (*Rumex acetosa*)
zarzaparrilla: *Smilax aspera*
 zubón: *Scrophularia alpestris*

Tabla 86. Nombres vulgares para los que no se ha podido confirmar ningún equivalente científico

Nombre común	Informante	Posible equivalencia	Comentarios
alemunia	29	<i>Verbena officinalis</i> (Lastra, 2003)	Flores blanques, pequeños, apreciadas a las de San Juan (no reconoce <i>Verbena</i>)
borrachón	25	<i>Scrophularia sp.</i>	Parecido a <i>Scrophularia alpestris</i> . Lo de les truches
flor de la estrella	29	<i>Plantago coronopus?</i>	En el Sueve. Era medicina pa varies cosas
follascu	89		Roseta de hojas: Cura mal; cuando curada, cómenla bien, flor violeta
hoja de melecina	121		Un arbolín que se cultivaba en huertu. Tenían muchu en Tozu. Daba unes hojines, se cocía para el dolor de cabeza y el dolor de barriga. (Más pequeño que la luisa)
planta de la cortadura	92		No recuerda cómo era. Servía para las heridas.
porrines	25	<i>Allium sp.</i>	Cebolles monteses que había na peña: tenían una cebollina, y flor igual que la cebolla.
punta espada	137		Muy torpe, muy picuda. No yos gusta a les vaques. Sin flor, muy torpota, terrenos llamargosos.

LISTA DE NOMBRES CIENTÍFICOS REFERIDOS A SUS CORRESPONDIENTES VERNÁCULOS

Se omiten los autores botánicos y los nombres subespecíficos (a no ser que aparezcan varias subespecies de la misma especie), que se pueden consultar en el catálogo del Apéndice.

Se incluyen en **negrita** los nombres citados por 3 o más informantes; entre paréntesis, los nombres que se aplican raramente, por extensión del nombre de otra especie relacionada. Se enumeran con puntos (•) las variedades dentro de una misma categoría de nombre común.

Se señalan con un asterisco (*) los nombres vernáculos no publicados hasta el momento para esa especie en concreto, como tampoco sus derivados fonéticos próximos, en la bibliografía botánica y etnobotánica, revisada para la base de datos de Nombres Vulgares II ampliada (ver metodología).

Abutilon pictum:
manto/mantu/ mantón de
la Virgen
Acacia dealbata: mimosa
Acer pseudoplatanus: arce
plágano/ **pláganu**
Achillea millefolium: artamisa
balsamín/ balsamina
manzanillón
Aconitum vulparia:
florinos de cuquiellu
(pitón)
Actinidia deliciosa: kivil
Aeonium arboreum: cactus
Aesculus hippocastanum:
castañar india
Agapanthus umbellatus:
agapantus
Agave americana: cactus
Agrostis curtisii: *yerba cuestizu
*pelu cabra
Alcea rosea: malva real
malvaloca
Allium cepa: **cebolla**/ cebolleta/
cebolín/ cebollu
Allium porrum: ajopuerro/
ajupueru
Allium sativum: **ajo**/ ajul/ ajín/ ayín

Allium vineale: *ajos machos
*ayos monteses
Alnus glutinosa: **aliso**/ alisu
llumeru
(salgar)
umeru
Aloë arborescens: *pico
Aloysia citrodora: **yerba luisa**
luisa
luisal
Anagallis arvensis: *muruxa
Anthemis cotula:
manzanilla montés
Anthemis sp. (cultivar): margarita
Anthoxanthum odoratum:
*pelu de cabra
Antirrhinum majus: *pitos
*calzones de cuquiellu
Apium graveolens: apio/ **apiu**
apiu montés
Apium nodiflorum: berros
Aquilegia vulgaris:
calzones de cuquiellu
*calzos de raposu
Araucaria heterophylla:
cola de gato
Arbutus unedo: **alborno**/
alborno/ albuerniu

Argyranthemum sp. (cultivar):
margarita
Arnica montana: árnica
Arum italicum: **culebrón**
flor de la culiebra
fueya/ hoja de (la)
culiebra
*fueya/ hoja de la
cosecha
*herba/ yerba de la
cosecha
hoja de buey
*hoja de tres picos
*huevos de culiebra
lengua/ llengua/ llengua
de
güé/ buey
*llámpares
*nuégada/ ñuégada/
ñuégara/ñuegra/
nuéraga
*pan de culiebra
*picon
(pitona)
pixaperru
planta de la culiebra/
culiebra
*planta de león

*quemón
 rechalgar/ rexalgar/
 roxalgar
 vela/ velona
 yerba de la culebra
 yerba de la quemadura
 *yerbamala
Asphodelus albus: **gamón**
Asplenium trichomanes: *felecha
Aster sp. (cultivar): margarita
Athyrium filix-femina: *felecha
Avena sativa: alcacer
avena
 • avena blancu
 • avenón
Ballota nigra: ortiga buena
Begonia sp.: buena moza
 maría
 siempreflorida
Bellis perennis: flor de primavera
 margaritines
 primavera
Beta vulgaris var. *cicla*: acelga
Beta vulgaris var. *vulgaris*:
remolacha
Betula alba: abedugo/ **abedul**
 abedula
 llombrera/ llumbrera
Blechnum spicant: felecha
Borago officinalis: **borraja**
Brachypodium pinnatum: ***argaña**
Brassica napus: **nabo**
Brassica oleracea var. *botrytis*:
 coliflor
Brassica oleracea var. *capitata*:
lombarda
 • lombarda de picu
 • lombarda morada
repollo/ repollu
 • repollo borrachón
 • repollo lombarda
 • repollo rizado
Brassica oleracea var.
gemmifera:
 coles de bruseles
Brassica oleracea var. *italica*:
 brocoli
Brassica oleracea var. *oleracea*:
berza
 berza gallega
 col
verdura
 Bryophyta: **mofu**
 musgo/ musgu
Buxus sempervirens: boj/ **boje**
Calendula officinalis: azucena
 canándula
 maravilla
 margarita
 margarita ordinaria
 maría
Calluna vulgaris: berezu (tal)
 brezo
 *cotorru
 gurbienzu
 *rozu
Calystegia sepium: *belortu
 corrigüela
 enredadera
 enredadera de matu

***hedrera**
 sombrerinos blancos
Camellia sp.: camelia
Campanula arvensis: campanines
Cannabis sativa: cáñamo/ cáñamu
 maría
 marihuana
Capsicum annuum: **guindilla**
pimiento/ pimentu
Carex pendula: espadaña
 (xungla)
Carex sp.: carrizo/ carrizu
Carum verticillatum: *berros
 benito campíu
Castanea sativa:
 castañal/ **castañar**
 • castañar montesina
castaño/ castañu
 • castañu montés
Cedrus atlantica: cedru
Centaurea debeauxii:
 garbanzo/ **garbanzu**/
 garbanzones
 mestranzu
***pumaron**
Centaureum erythraea: **centaura**
 hierba'l pericote
Cephalocereus sp.: cactus
Ceratonía siliqua: algarrobo
Ceterach officinarum: *colondrillo
Cetraria islandica: lique
Chaerophyllum hirsutum:
 benitu campíu
 berros
 cicuta
 floritos
Chamaecyparis lawsoniana: (texu)
 (pino)
Chamaemelum nobile: **manzanilla**
 • manzanilla fembra
Chelidonium majus: **celedonia**/
celidonia
 cirigüña
 planta del yodo
Chenopodium album:
 *llanizo
 mestranzu/ mestranzo
Chrysanthemum sp.:
 crisantemo/ **crisantemu**
 crisantemos
 flor de los difuntos
 flores del cementerio
 margarita
Cicer arietinum: **garbanzo**/
garbanzu/ grabanzu
Cichorium intybus: escarola
Cinnamomum zeylanicum: canela
Citrullus lanatus: sandía
Citrus limon: **limón**
 limonar
 limonero/ limoneru
Citrus sinensis: naranjal
 naranjo
Clematis vitalba: belortera
 belortu/ **bilortu**
Coffea arabica: **café**
Cornus sanguinea: *cebón
 (cornapuya)
 *negrillo
Cortaderia selloana: plumeros

Corylus avellana: **ablanar**
 • ablanar montés
 ablano/ **ablanu**
avellano/ avellanu
parra
***parru**
Corylus maxima cv.
 'Atropurpurea':
 *ablanar azul
 *ablanu negru
Crataegus monogyna:
espinera
 espineru
 espino/ **espinu**
 espinu blancu
 espinu machu
 (mostayera)
Crocasmia x crocosmiiflora:
 crocosmia
 *cuchillos
 *espadaña
 *flor de una día
 *vara de Santa Teresa
Crocus nudiflorus: azafrán
 azafrán broncu
 *cergateña/ cigarateña/
 cirgateña/ cirigataña
 *sagrateña/ sargateña/
 zargateña
Crocus sativus: azafrán
Cucumis melo: melón
Cucumis sativus: pepinillo
 pepino
Cucurbita maxima: **calabaza**
Cucurbita pepo subsp. *ovifera*:
calabacín
Cucurbita pepo subsp. *pepo*:
calabaza
Cupressus arizonica: abeto
Cuscuta epithymum:
 *barba de la cotoya
 barbes de raposu
Cydonia oblonga: membrillo
Cyperus longus: carriza
 carrizu
xuncia
 (xunclu)
 *xungles hembres
Cytisus scoparius: escoba
Daboecia cantabrica: berezu
 finu
beriezu
 gurbienzu/ gurbiezu
Dahlia sp. (cultivada): dalia
Daphne laureola: llombriguera/
 lombriguera
Daucus carota subsp. *carota*:
 *berros
 *benitu campíu
 *flaire
 *floripos
 *garbanzo
 huevo fritu
 zanahoria
Daucus carota subsp. *sativus*:
 cenahoria/ **zanahoria**
Deutzia scabra: *azar
 *lluvia de plata
 *rama de azar
 *ventrisca

Dianthus barbatus: clavelines
Dianthus caryophyllus: clavel
 clavelar
Dianthus chinensis:
 claveles del poeta
Dianthus hyssopifolius:
 clavelinas monteses
Digitalis parviflora: *berimiu
Digitalis purpurea:
 calzón de cuquiellu
 calzones de raposu
 *españoles
 floripos
Disocactus ackermanii:
 *pluma de Santa
 Teresa
Disocactus flageliformis:
 *cordón de San
 Francisco
 *rabo/ rau de gato/gatu
Doronicum carpetanum: árnica
Dryopteris affinis: felecha
Echinochloa crus-galli: *bonizu
Echinopsis sp.: cactus
Equisetum palustre:
 cola de caballo
 flaire
 rau de raposu
Equisetum ramosissimum:
 rau de raposu
Equisetum sp.:
 cola de caballo/
 colacaballu
 flaires
 rabo/rau de rocín
 rabo/ rau de raposu
Equisetum telmateia:
 rau de raposu
Erica arborea: *uncia
Erica australis: *uncia
Erica ciliaris: *berezú/ beriezu
 *rozu
Erica cinerea: beriezu
 *gurbienzu
Erica mackaiana: *berezú
Erica sp.: beriénzanu
 beriezo/ **beriezu**/ beriezu
 beriza
 gurbienzu/ gurbiezu
 uncia
 xuncia
Erica vagans: beriezu
 gurbiezu
Erinus alpinus: *tomillo/ tomillu
Erysimum cheiri: alhelí
Eucalyptus globulus: eucalitu/
ocalito/ **ocalitu**
Euphorbia amygdaloides:
 lecherina
Euphorbia peplus: lecherina
Euphorbia platyphyllos:
 lechera/ lecherina
 mestrantu
Euphorbia pulcherrima:
 flor de pascua
Fagus sylvatica: **faya**/ haya
Ficus carica: **figar**
 • figar de breves
 • figar de miguelinos
 • figar de San Miguel

• figar miguelina
Foeniculum vulgare: **anisinós**
cenoyu/ fenoyu
 flor de anís
Fragaria vesca: ***arándanos**
 bellétanos
 freses
 meruétanos/ mirauétanos
 mirándanu/ miruéndano
Fragaria x ananassa:
 fresas/ freses
 fresina
 fresón
Frangula alnus:
 cornapuya/ **cuernapuya**
 xanglera
Fraxinus excelsior:
fresno/ fresnu
 fresna
Fuchsia magellanica:
 fusia
 *pendental
 pendientes
pendientes de la Virgen
 *perendengues
Fuchsia sp.: *prendental
Fumaria capreolata:
 *perejil montés
Galium aparine: *aleluya
 *asplín/ esplín
 enredadera
 *mestranu
 planta del enamoramiento
Gardenia augusta: gardenia
Genista hispanica:
 *anabios/ enobios/ nabios
 (cotoya)
Gentiana lutea: **xanzaina**/ xanzana/
 xaranzaina
Geranium molle: *llantel de les
 muries
 perejil montés
Geranium robertianum:
 hierba de San Roberto
 *hierba'l picu
 perejil montés
Gladiolus sp.: gladiolos
 gladiolos blancos
Glechoma hederacea: *caneros
Hedera helix: hedra/ hiedra/ **yedra**
Heliotropium arborescens: heliótropo
Helleborus foetidus: mestrantu
 *pitón/pitona
Helleborus viridis: *berimio
 (lecherina)
 mestrantu
 *pitón/ pitona
 *pitón de San Juan
Hieracium sp.: *árnica
 *farnosa
Hippeastrum aulicum:
 suegra y nuera
Hordeum vulgare: alcacer
cebada
Hoya lanceolata: flor de la cera
Hyacinthus orientalis: jacintos
Hydrangea macrophylla: **hortensia**
Hylotelephium telephium:
 *flor de los malucos
 *planta de la quemadura

planta de los malucos
Hypericum androsaemum:
 castelar
 flor de castellar
 fueya/hoja del
 castellanu/
 de castellar/ castelar
 *insulina
Hypericum perforatum:
centaura
 flor de pericón
 (lechera)
 *mestranu
 perico/ pericote
Ilex aquifolium: acea
 acebo/ **acebu**/ acéu
 carrasco/ carrascu
 espinu
Impatiens balsamina:
 *árboles imperiales
Impatiens walleriana: guineana
maries
Iris pseudacorus: espadaña
Iris sp.: espadaña
 lirio
Jasminum polyanthum:
 enredadera
Juglans regia: **nogal/ nozal**
Juncus conglomeratus: xunglos
Juncus effusus: xunclu
 xunglos
Juncus sp.: xunglos
Knautia arvensis:
 *follasquera
Lactuca sativa: **lechuga**
 • cogollos de tudela
 • lechuga "reina de
 mayo"
 • lechuga crispilla
 • lechuga negra
 • maravilla de veranu
 • reina de mayo
 • reina de veranu
Lactuca serriola: *cardeñes
 charraya/ sanraya/
xarraya/
 xenraya/ **xerraya**
 *poledo
Lamium maculatum:
 calzones de cuquiellu
 *cría de la ortiga
 gallitos
 hortolana
ortiga
 ortiga dulce
Lampranthus spectabilis:
 *capuchina
 uña de gato
Larix decidua: alerza
Lathraea clandestina:
 *calzones de cuquiellu
Lathyrus sp.: enredadera
Laurus nobilis: **laurel**
lloréu
Lavandula spica: lavanda
Lavatera sp.: malva
Lens culinaris: lentejes
Leptospermum scoparium:
 (beriezu)
 *leucho

Leucanthemum ircutianum:

*flor de San Juan

Leucanthemum vulgare:

*flor de San Juan

Leucobryum sp.: mofu

musgo

Ligustrum ovalifolium: (boje)

*sanjuanín/ sanjuanucu

*siempreverde

Ligustrum vulgare: *sanjuanín

*siempreverde

Lilium pyrenaicum:

*vara de san José

Lilium sp. (cultivar):

vara de San Antonio

*vara de San José

Limonium sinuatum: limonio

Linaria triornithophora:

calzones de cuquiellu
gallos

Linum usitatissimum: lino

Lithodora diffusa: *tomillu

Lolium perenne: ballico/ **ballicu**

• ballicu villanu

raigrás/ reigrás

Lonicera nitida: (boje)

Lonicera periclymenum:

*belortera

*belortu

enredadera

madreselva/

madriselva/ mariselda

selva madre

Lotus corniculatus:

zapatinos de la virgen

Lunaria annua:

planta de la peseta

Luzula campestris:

*cabeza de la

herba/yerba

*escayera

*flor de la yerba

Luzula sylvatica: *escayera

Lycopersicon esculentum:

tomate

Magnolia grandiflora: magnolia

Malus domestica:

manzanal/ manzanar

manzano

pumar

• pumar montés

• pumar silvestre

Malva sylvestris: flor de malva

malva

malvaviscu

Mammillaria sp.: cactus

Marchantia polymorpha: mofu

Matricaria discoidea:

manzanilla falsa

Matricaria maritima: *artemisa

Medicago sativa: **alfalfa**

Melissa officinalis: **abeyera**

melisa

Melittis melissophyllum: *abeyera

Mentha pulegium: menta

menta poleo

poledu/ poleo/ poleu

Mentha sp.: hortolana/ hortolana/

hortelana/ hotelana

menta

Mentha suaveolens: *hartolana/

hortolana/ hotolana

hortolana montés

poledo/ poledu

Mentha x gentilis:

*hartolana/ hortolana

hierbabuena

menta

Mentha x piperita: menta

té de menta

Merendera montana: *cirigataña

flor del azafrán

Mespilus germanica: carápanu

nísperos

Mimulus luteus: cuquiellu

Mirabilis jalapa: periquitos

Molinia caerulea: *oliciu

Morus alba: moral

Musa paradisiaca: platanera

Nartheicum ossifragum: *aryabada

Nicotiana tabacum: tabacu

Olea europaea: olivo

Opuntia ficus-indica: cactus

chumbera

Orchis sp.: *galanes

Origanum vulgare:

orégano/ oréganu/

oriégano/ oriéganu

Oryza sativa: **arroz**

Osmunda regalis: **llantosil**

Oxalis acetosella:

(bolicha/ boliche)

caneros/ carnerinos/

carneros/ carnerucos

Oxalis latifolia: **boliche**

herbamala/ yerbamala

*platera

Paeonia officinalis:

peonía de flor

peonía de jardín

Papaver rhoeas: amapola

Passiflora caerulea: pasionaria

Pelargonium grandiflorum: **geranio**

Pelargonium odoratissimum: malva

Pelargonium zonale: geranio

Polygonum hydropiper:

*berces pintes

Polygonum persicaria:

*florigallos

*mestranu/ mestranzu

Petroselinum crispum: **perejil**

Petunia x hybrida: petunia

Phalaris arundinacea: *cigua

Phaseolus multiflorus:

fabes de la granja

Phaseolus vulgaris: **fabes**

vainilles

• vainilles nanes

Philadelphus coronarius:

*cinamomo/ filomomo/

fimimomo

Phoenix dactylifera: palmera

Phormium tenax: *espadaña

Phyllitis scolopendrium:

lengua/llengua de güé/

buey

Physalis alkekengi:

*tomates con vaina

Picea abies: abetu

Pinguicula grandiflora:

tiraña/ tirañuela/

tirigaña

Pinus pinaster: pino/ pinu

Pinus radiata: pino/ pinu

Pinus sp.: pino/ pinu

Pisum sativum:

arvejos/ arveyos

• arvejos de meio

enrame

• arvejos de teléfono

• arvejos nanos

guisantes

Plantago coronopus:

estrella de/l mar

Plantago lanceolata:

*llamaza

llantel/ llantén

llanzuela

*valenzuela/ velenzuela

Plantago major: cola de ratón

herba'l carril

hojas/ hojas del carril

llantén

(llanzuela)

*valenzuela/ velenzuela

Plantago media: llantel

(llanzuela)

Platanus hispanica: plátano

Plectranthus coleoides:

*enredaderes

Plectranthus scutellarioides:

gitanu

Plectranthus verticillatus:

planta de la peseta

Poa annua: pación

verde

yerba

yerba campá

Polygonatum multiflorum:

***consuelda**

Polygonum aviculare:

*mestranzo/ mestranzu

(valenzuela/

velenzuela)

Polypodium vulgare: felecha

Polytrichum sp.: musgu

Populus alba: álamo

chopo

Populus x canadensis: álamo

chopo

Primula acaulis:

*flores /florines de

panquesu

flor de primavera

*flor de San Juan

*pan y quesillo

prémula/ prímula

primavera

Primula elatior:

*florines de pan y

quesu

Primula sp. (cultivada):

azucena

primavera

*primaveres de pan y

quesu

Prunus avium: **cerezal**

cerezo/ cerezu

Prunus cerasus: guindal

Prunus domestica: **ciruelar**

- ciruelar claudia
- ciruelar japonés

nisal

- nisal japonesa

prunal

Prunus dulcis: almendru
Prunus laurocerasus: laurela
Prunus persica: melocotonar
 melocotonero

pescal/ pescar/ piescar

- pescar de pavía

Prunus spinosa: espinera
 espino/ espinu
 espinu negru

Pseudotsuga menziesii: * pinu
Pteridium aquilinum: **felechu**
Pterospartum tridentatum:
carquexa

Punica granatum: granado
Pyracantha crenulata: *tomatinos
Pyrus communis: **peral**
 peral de Santiago
 peral de Villamayor
 peral montés

Pyrus cordata: espinu
 espinu hembra
 peral
 peral montés

Quercus ilex: (acacia)
 encina

Quercus petraea: **roble**
Quercus pyrenaica: *corquiu
Quercus robur: **roble**
Quercus rubra: roble
Ranunculus bulbosus: **cotel**
 *herba del arar
 *mexuca
 *patallón

Ranunculus ficaria: *cotel
Ranunculus sp.: *cabrera
 cotel
 patallobo

Rhinanthus minor: gallos
 *pitos

Ribes rubrum: bruseles
 *frutilla

Ribes sanguineum: *bruseles
Ribes uva-crispa: *frutilla
Rorippa nasturtium-aquaticum:
 berros

Rosa canina:
 *arto de la cangrena
Rosa sp.: *ganzaderu/ gazaderu
rosa
 • rosa pitimini
 rosal
 • rosal enano
 • rosal montés

Rosmarinus officinalis:
romero/ romeru

Rubus idaeus:
 frambuesa/ frangüesa

Rubus sp.: artos
 bardera
 bardos
escayos

Rubus ulmifolius: artu
 escayu

Rumex acetosa:
 agreta/ **agrieta**/

angleta/ angreta/
 angrina/ angrinos/
 arietes/ gretes/ **grieta**
 (caravanes)
 *celda
 *chorizos
 *chuletes
 *chupes
 *espigas de la agrete
 *espigu
 *gambones
 vinagretes
 *xerreta
 (zargateña)

Rumex obtusifolius: carbaces
 carrana/ **carbana**/carabana
panera/ paniega

Ruscus aculeatus: carrasco/
carrascu
 escobos

Ruta chalepensis:
arruda/ **ruda**/ xarruda
 (romeru)

Salix alba:
 bimbla fembra/ hembra

Salix atrocinerea:
 *bimbla negra
 salgar
salguero
 salguero machu

Salix babylonica: desmayu
 llorón

Salix caprea:
 *bimbla negra
 salguera hembra
 salguero

Salix fragilis: bimbla/ **blimba**
 bimbla/ blimba amarilla

Salix sp.: bimba/ **bimbla**/ **blimba**
 bimbla/ blimba fembra
 bimbla/ blimba negra
 mimbre
 salgar/ **salguero**
 sauce

Salvia officinalis: salvia
Sambucus nigra: **benitu**
 flor de benitu
 *flor de San Juan
flor de saúcu/ saúgu/
 xabugu
 sabucu/ sabugu/ **xabugu**
 saúcu/ saúcu/ saúgu

Calamintha nepeta:
 *abeyera
 florigallos
 *hortolana/ hotolana
 *nielda
 poledo/ poléos

Schlumbergera truncata: cactus
 *flor de eneru

Scilla lilio-hyacinthus: *berín
 *escayera

Scilla verna: ajo montés
Scirpus caespitosus: *cerrillo
Scrophularia alpestris:
 (mestranu)
 *turviscu
 *zubón

Scrophularia balbisii: *torviscu
Secale cereale: **centeno**

Sechium edule: ***patata india**
Sedum hirsutum: planta del
 arroz
Sedum morganianum: *cactus
 *lágrimas de esmeralda
Sedum sieboldii: *montenevao
Sempervivum vicentei:
 *planta de la
 quemadura

Senecio vulgaris: florigallos/
 floripos
***mestranu**
 *poleos
 *torviscu
 *xarraya

Setaria pumila: *cigua
Sideritis hyssopifolia: **té**
té de monte
 té de peña
 té de roca

Silene vulgaris: *españoles
Sinapis arvensis: nabo montés
Smilax aspera:
 alzaparrilla/
 salzaparrilla/
 zalzaparrilla/ zaparrilla/
zarzaparrilla
 enredadera

Solanum dulcamara:
 enredadera

Solanum melongena:
 berenjena

Solanum nigrum: mestranzo
Solanum tuberosum: **patata**
Sonchus asper: **cardeña**
 *serraña
 *xarraña/ **xarraya**/
 xarrayones
 *xegarra

Sonchus oleraceus:
 cardeña
 *xarraya

Sorbus aria: mostayera
Sorbus aucuparia: **cafresna**/
 canfresna
 fresna

Sparganium erectum:
espadaña

Sphagnum sp.: mofu blancu
 mofu guapu

Spinacia oleracea: espinaca
Stachys officinalis: *ortiga
 buena

Stellaria media:
moruxa/ **muruxa**
Succisa pratensis: follasquera
Tagetes patula: claveles turcos
Tamus communis:
 cereces de perru
 *coloraínos
 *corales
enredadera
 *hedrera
 *muégada/ muélaga
 *pica pica
 *planta del coral
 uves de perru

Tanacetum parthenium:
 artamisa/ artemisa

<i>Taraxacum gasparrinii</i> : (llanzuela)	trébol blancu	*hojes de tabacu
<i>Taraxacum officinale</i> :	<i>Trifolium</i> sp.: paciún	<i>Verbena officinalis</i> : *barremal
diente de león	trébol/ trébole/ trebolillo	*herba'l corral
faroles	<i>Triticum aestivum</i> subsp.	(xarraya)
flores de primavera	<i>aestivum</i> : pan	<i>Veronica agrestis</i> :
(llanzuela)	trigo	*muruxa/ moruxa
paciún	<i>Triticum aestivum</i> subsp.	<i>Veronica persica</i> :
verde	<i>dicoccum</i> : escanda	muruxa/ moruxa
<i>Taxus baccata</i> : teixu/ texo/ texu	pan	<i>Viburnum opulus</i> :
tejo	trigo	flor del mundo
<i>Teline monspessulana</i> :	<i>Triticum spelta</i> : escanda	mundo/ mundu
*planta de la cotoya	pan	<i>Vicia faba</i> : fabes de mayo
<i>Teucrium scorodonia</i> :	trigo	fabones
*hortolana	<i>Tropaeolum majus</i> : capuchines	<i>Vicia sativa</i> : veza
*hortolana montés	<i>Typha latifolia</i> : espadaña	• veza silvestre
*poleos	<i>Ulex europaeus</i> :	<i>Vinca major</i> :
<i>Thymus praecox</i> subsp.	árgoma/ árguma	*calzones de cuquiellu
<i>polytrichus</i> : tomillu	cotoya	enredadera
<i>Thymus praecox</i> subsp. <i>praecox</i> :	*rozu	*lilar
tomillo/ tomillu	<i>Ulmus glabra</i> : llamera	<i>Viola alba</i> : violeta
<i>Thymus pulegioides</i> : tomillo	*tilar machu	<i>Viola riviniana</i> : violeta
<i>Thymus vulgaris</i> : tomillu	*tilar montés	<i>Viola</i> sp.: *moruxa
<i>Tilia cordata</i> : tejón/ teyón	<i>Ulmus minor</i> : negrilla	violeta
tilar	<i>Umbilicus rupestris</i> :	<i>Viola x wittrockiana</i> :
tilar fembra	*arroz	pensamientos
tilar machu	planta de sapu	<i>Viscum album</i> :
<i>Tilia platyphyllos</i> : tejón/ teyón	sombrero	arfueyu/ arjueyu
tilar	<i>Urtica dioica</i> : hierba'l ciego	muérdago
tilar fembra	ortega/ ortiga	<i>Vitis vinifera</i> : uvar
tilar machu	<i>Vaccinium myrtillus</i> : arandanera	<i>Yucca aloifolia</i> : yuca
<i>Tillandsia argentea</i> :	<i>Valeriana pyrenaica</i> : valeriana	<i>Zantedeschia aethiopica</i> : cala
clavel del aire	<i>Valeriana tuberosa</i> : * peonía	<i>Zea mays</i> : maíz/ maízos
planta del aire	<i>Valerianella carinata</i> : mestrantu	• maíz del ganáu
<i>Tradescantia fluminensis</i> :	<i>Veratrum album</i> : *consuegra	maloja
cariño de los hombres	verdogambre	<i>Zinnia elegans</i> : cinia
<i>Trifolium pratense</i> : trébol	xurbia	
<i>Trifolium repens</i> : trébol	<i>Verbascum pulverulentum</i> :	

Tabla 87. Nombres de partes de plantas; se enumeran con puntos (•) las variedades de frutos

Nombre científico	parte	Nombre de la parte
<i>Capsicum annuum</i>	fruto	pimiento/ pimentu
		• guindilla
		• pimiento de asta
		• pimiento padrón/padrún
		• pimiento de piquillo
		• pimiento gordo
		• pimiento morrón
		• pimiento verde
<i>Castanea sativa</i>	fruto	castaña
	envuelta	pelleja (piel fina interior)
		corteyu (corteza externa)
		ariciu (erizo)
	amento	parva
<i>Corylus avellana</i>	fruto	ablana
		avellana
	envuelta	casco (cáscara)
		carapiellu (envuelta verde)
<i>Crataegus monogyna</i>	fruto	majolín
		mayuques
<i>Fagus sylvatica</i>	fruto	fayucu
		fabucu
<i>Ficus carica</i>	fruto	figo/ figu/ higo
		• figos miguelinos
		• figos negros
<i>Fragaria vesca</i>	fruto	arándanos
		bellétanos

Nombre científico	parte	Nombre de la parte
		freses
		meruéтанos/ mirauéтанos
		mirándanos/ miruéndanos
<i>Fragaria x ananassa</i>	fruto	freses
<i>Juglans regia</i>	fruto:	fresón
	envuelta ext.	muergu
	envuelta int.	casco
	semilla	nuez
		• nuez habanera
<i>Malus domestica</i>	fruto	manzana
		• manzana blanca
		• manzana carapanón
		• manzana chapla
		• manzana de dulcina
		• manzana de limón
		• manzana de mosca
		• manzana de panera
		• manzana de perico
		• manzana Pero Mingán
		• manzana de pumarón
		• manzana de sucú
		• manzana de toru
		• manzana de Villaviciosa
		• manzana del argayu
		• manzana del mingán

Nombre científico	parte	Nombre de la parte
		<ul style="list-style-type: none"> • manzana pardina • manzana picuxa • manzana pixaperru • manzana raineta/ raneta • raneta blanca • raneta negra • raneta parda • manzana rallacón • manzana rosalina
<i>Morus alba</i>	fruto	mores de árbol
<i>Musa paradisiaca</i>	fruto	plátano
<i>Phaseolus vulgaris</i>	semilla	alubies
		cagarrichos
		fabes
		<ul style="list-style-type: none"> • fabes amarillos (nanes) • fabes blanques (nanes) • fabes corrientes • fabes cuarentines • fabes de arroz • fabes de güeyu francu • fabes de guyín • fabes de la granja • fabes de manteca • fabes de Villaviciosa • fabes de vino • fabes del cura • fabes del riñoncín • fabes del riñonzón • fabes enanes/ nanes • fabes liébanes • fabes llanisques • fabes negrinas • fabes roxes (clares) • fabes rubies
		fréjol
		<ul style="list-style-type: none"> • fréjol amarillo • fréjol rojo
		negritos
		vainilles
		<ul style="list-style-type: none"> • vainilles nanes • vainilles negro • vainilles pintes
		verdines
<i>Phoenix dactylifera</i>	hoja	palma
<i>Prunus avium</i>	fruto	cereza
		<ul style="list-style-type: none"> • cereza chinchona • cereza de a bocáu • cereza de a onza • cereza gallega/ gallera • cereza montesa • cereza negra • cereza ronsoria
<i>Prunus cerasus</i>	fruto	cereza guinda
		guinda
<i>Prunus domestica</i>	fruto	ciruela
		<ul style="list-style-type: none"> • ciruela "capa de rey" • ciruela claudia • amarilla • verde • ciruela cojón de obispo • ciruela limonera • ciruela nisa
		mirabolanos
		nisos
		prunos
<i>Prunus dulcis</i>	semilla	Almendra

<i>Prunus persica</i>	fruto	briñones melocotón nectarina piesco/ piescu <ul style="list-style-type: none"> • piescos de la corona • piescos negros • piescos amelocotonáos
<i>Prunus spinosa</i>	fruto	andrinos/ endrinos nisos pixorros prunos esgañones morquites pera <ul style="list-style-type: none"> • pera blanquilla • pera de cardo • pera de conferencia • pera de San Juan • pera esgañona • pera inverniza • pera japonesa • pera limonera • pera melardina • peruya/ peruyina
<i>Pyrus communis</i>	fruto	
<i>Pyrus cordata</i>	fruto	peruchos peruyes peruyina montés
<i>Quercus petraea</i>	fruto	bellota
<i>Quercus robur</i>	fruto	bellota
<i>Ribes rubrum</i>	fruto	bruseles
		grosella
<i>Rubus sp.</i>		mores
<i>Solanum tuberosum</i>	tubérculo	húngaros papas <ul style="list-style-type: none"> • patata • patata azul/ azulona • patata de gloria • patata de isla • patata de piña • patata de riñón • patata francesa
<i>Sorbus aria</i>	fruto	mostaya
<i>Tilia cordata</i>	inflores- cencia	tila
<i>Tilia platyphyllos</i>	inflores- cencia	tila
<i>Vaccinium myrtillus</i>	fruto	(andrín) arándanos bergüétanos cigarranchos fabes de mayo fabones haba
<i>Vicia faba</i>	semilla	estarcu
<i>Zea mays</i>	eje de mazorca	tarucu
	semilla	maíz <ul style="list-style-type: none"> • maíz amarillu • maíz blancu • maíz cuarentín
	planta sin semilla	maizón

DESCRIPCIÓN VEGETAL: LAS PARTES DE LAS PLANTAS Y SU FORMA DE CRECIMIENTO

El reconocimiento, manejo y uso sostenible de los vegetales requiere ciertos conocimientos básicos sobre su anatomía y fisiología: las partes que los componen y su función, su apariencia y tamaño, su forma de crecimiento y reproducción, el momento del año en que crecen y desarrollan sus órganos (fenología), y las enfermedades que les afectan. Este tipo de información aflora espontáneamente a lo largo de las entrevistas, pues su mención es relevante en muchos casos para explicar el modo de identificar las especies, o por qué son útiles o perjudiciales. Estos datos se recogieron sistemáticamente a lo largo del trabajo de campo, como parte del saber botánico popular. A continuación se exponen los resultados más significativos como síntesis de lo que podríamos llamar etnoanatomía y etnofisiología vegetal de Piloña.

Nombres de las partes de las plantas

Paralelamente al rico vocabulario fitonímico hallado en Piloña, que incluye los nombres propios de algunos frutos o envueltas del fruto de algunas especies en concreto (nozal: nuez, muergu), existe un vocabulario para describir las partes de las plantas en general, común a todas aquellas que tengan estructura similar. En las siguientes figuras se muestran algunos ejemplos de vegetales con distintas características morfológicas y los nombres con que generalmente se alude a dichas partes en Piloña. Esta relación no pretende ser completa, puesto que este no era el principal objetivo del trabajo de campo, pero incluye la mayoría de los términos más comunes.

Figura 45. Nombres vernáculos de las partes de los árboles

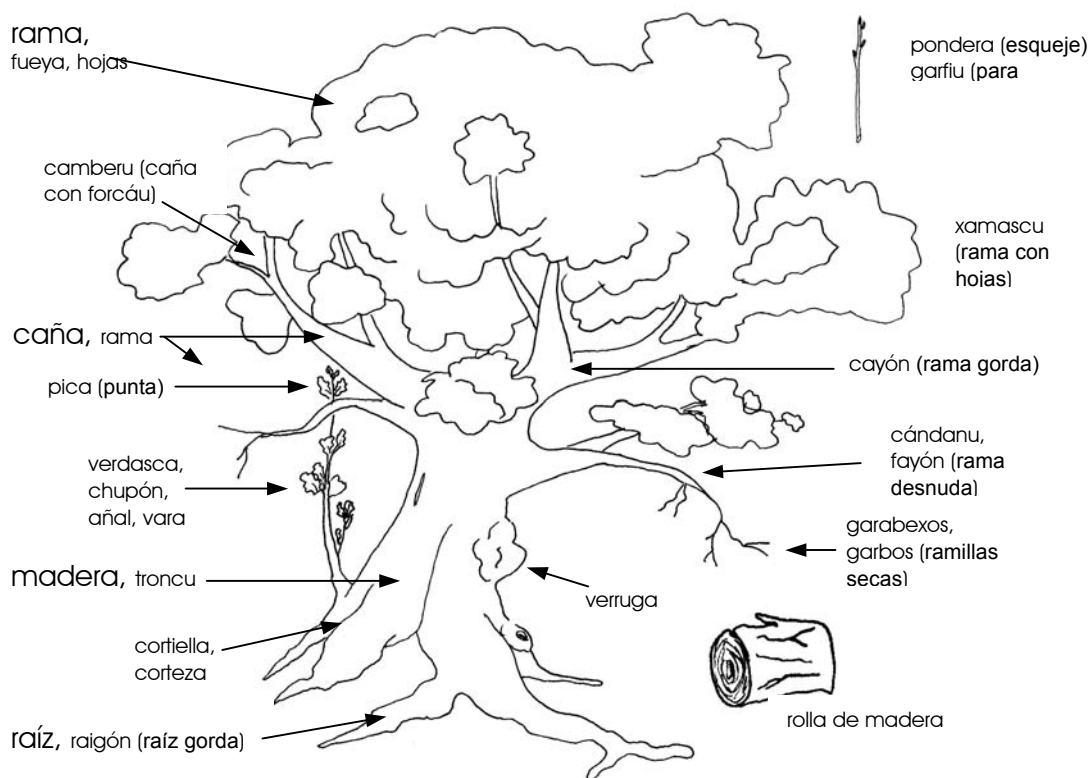
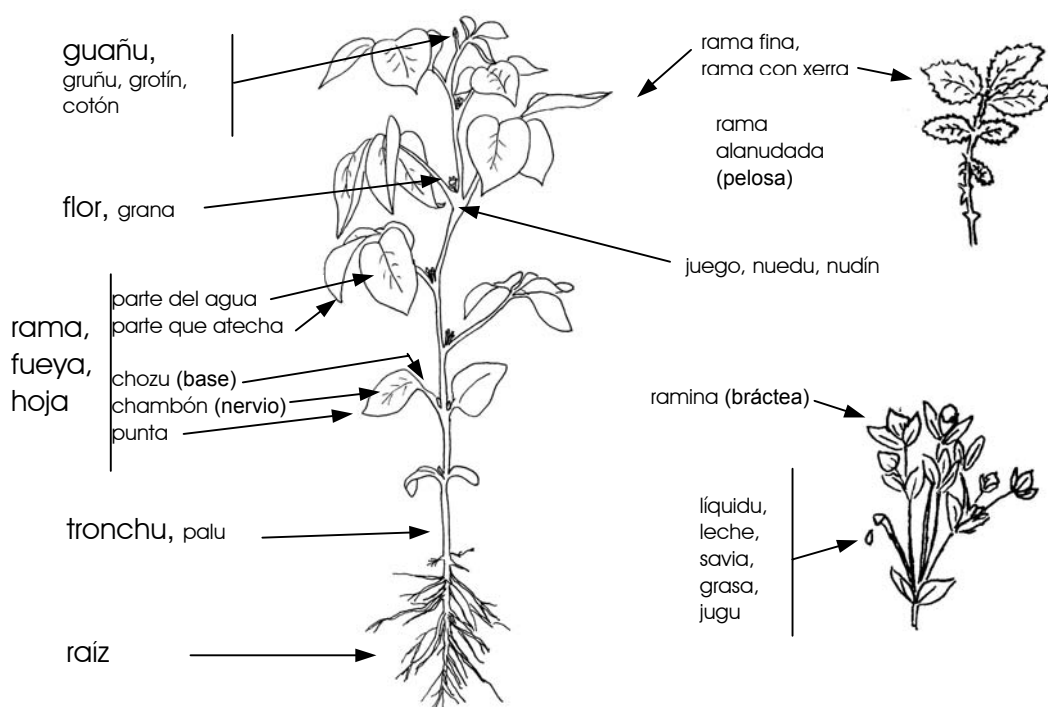


Figura 46. Nombres vernáculos de las partes de las plantas

Sobre estos resultados, quizá lo más llamativo a resaltar es el hecho de que en Piloña, rama significa “hoja” o “conjunto de hojas”. El término “fueya” también se utiliza, indistintamente, aunque se emplea más para una o pocas hojas que para un conjunto grande (la rama del maíz). Para nombrar lo que en castellano se llamaría “rama” se dice caño o caña. Esta divergencia respecto al castellano trajo no poca confusión al principio del trabajo, máxime cuando algunas personas aplicaban solícitamente el nombre en su sentido castellano, lo que hacía aún más difícil localizar el problema. Se resolvió definitivamente durante el primer otoño, cuando a los árboles les cayó la rama.

Figura 47. Partes de las plantas: frutos y órganos subterráneos

Frutos

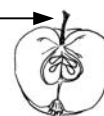


piña (racimo)



bolines,
motes,
anises,
peruyos

rabu,
troncu



grana,
pebida
pedra

casqu



Órganos subterráneos



patata, ñabu,
ñaba



cepa, nabu,
cabecina



porreta, cabeza,
bolina, cebollina



guño

Si se compara el sencillo sistema de nomenclatura de las partes de las plantas en Piloña con el complejo y trabajado sistema de nomenclatura botánica, sale a relucir la escasa atención que se da en el vocabulario popular a la forma y disposición de las flores y frutos (piezas clave para la taxonomía científica), mientras que existen muchas palabras para diferenciar las ramas (o caños) de distinto tamaño, madurez y vigor, y los distintos tipos de órganos subterráneos. Como en el caso de la fitonimia, los nombres de las partes vegetales en un contexto popular obedecen a razones de utilidad, en este caso maderera, o alimenticia y medicinal.

Formas de crecimiento y reproducción

En Piloña, se dice de una planta pequeña y poco desarrollada para su tamaño habitual, que ye roín, o roinuca; la fruta es maína, piquiñina. Por el contrario, algo bien crecido es grandón o viciosu; crece con viciu.

Como en otras muchas culturas (Morris, 2001), algunos biotipos se distinguen con términos populares, que podrían considerarse grandes categorías dentro de un hipotético sistema jerárquico de clasificación basado en la forma de las plantas. Es el caso de los árboles, que se asimilan en algunos casos con la madera (una madera que se llama abedul¹⁴³), frente a los arbustos que no llegan a dar madera con arte⁶¹. Entre medias de ambos estarían los arboletos o arbolucos, que pueden ser un arbusto bien desarrollado (cornapuya²⁹, *Cornus sanguinea*), o un árbol pequeño o de madera blanda (umeru⁶¹, *Alnus glutinosa*).

Las plantas leñosas de porte bajo se suelen llamar matos en conjunto, nombre que alude además a una zona sin limpiar, llena de vegetación. Los que viven en el monte, que se rozaban para hacer la cama del ganado, se llaman rozu. Se distinguen las de crecimiento trepador: bilortos, o enredaderes, o recimal³⁵ (nombre asturiano que sólo utilizó un hombre muy mayor refiriéndose a *Tamus communis*). En cuanto a las herbáceas, como se describía en el apartado anterior, se denominan según su hábitat, utilidad o apariencia, yerba, pación, verde, mestrantos, yerbatos, florigallos.

De una planta sin raíz se dice que no está más que tocáu a la tierra (tiraña, *Pinguicula grandiflora*)²⁶; otras al contrario son muy comedores, tienen mucha raíz y combaten a otra planta más floja (*Polygonum persicaria*)²⁵.

El tallo en algunos casos no va pa arriba, sino que crece paralelo al suelo; se dice que aparra⁵⁶, que crece aparráu al suelo¹¹⁹ (*Trifolium*, *Chamaemelum nobile*); si las hojas crecen pegadas del suelo son raposeres (*Plantago major*)⁵⁴. En otros casos el crecimiento es trepador: atrapan les plantes⁵⁶, enriédanse, engólense pe los matos, iunes riestres dello!¹³⁷ (*Tamus communis*); “agárrense que se maten”⁵⁰ (*Galium aparine*). El bilortu (*Clematis vitalba*), es el ejemplo extremo de este crecimiento: crecen como escayos, larguísimos, si tienen pa onde y no los corten²⁹, “echa metros y metros de cordón, echa un parra tremenda”⁶¹.

Respecto a la reproducción de los vegetales, les es bien conocida principalmente a partir del trabajo agrícola. Utilizan el ciclo sexual en todos los cultivos que se siembran de semilla; conocen por ejemplo el proceso de hibridación del maíz o les fabes: si se plantan cerca de otras de otro tipo, degeneren^{8,24,99}. Sin embargo, no han llegado a reconocer el carácter femenino o masculino de las flores u órganos florales, y de hecho su concepto del género en los vegetales tiene connotaciones muy diferentes al ciclo reproductor, como se explicó anteriormente.

Saben también de muchos procesos de reproducción vegetativa: la consuelda (*Polygonatum multiflorum*) córtase y vuelve a salir, porque queda una cabecina¹¹⁷ (bajo tierra: el rizoma). En otros casos resulta nociva para los cultivos, como en el caso del boliche (*Oxalis latifolia*): da unes bolines, que onde cae sal una planta y después se extiende²⁹. También renacen de cepa algunas leñosas, como los ablanos y les figares, que son casi eternos⁸, porque siempre rebrotan.

Incluso han observado el proceso de desdiferenciación vegetal, que permite a una parte de la planta generar células madre de cualquier otra parte: la panera (*Rumex obtusifolius*) naz hasta de la hoja⁸⁸. Se utiliza con mucho éxito en la plantación de esquejes. Además, si se coloca una semilla de cereal encajada en la base del esqueje, enraíza antes: “la cebada en seguida echa raíz, y queda como haciendo ya raíz del árbol, empieza alimentarse la planta mucho primero (...) lo dijo mi güela”⁸⁷. Y algunos son expertos en injertar frutales, como veíamos en el apartado correspondiente (1.4. Cultivos arbóreos). En su conjunto, los piloñeses tienen notables conocimientos intuitivos de botánica, basados en la experiencia y la tradición, que permiten aprovechar el crecimiento y el ciclo vegetal.

Fenología. El ciclo de la savia

Las sociedades rurales observan los acontecimientos más sobresalientes en el ciclo de los vegetales y animales a lo largo del año; a través de ellos son capaces de predecir otros más tardíos y adelantarse a su llegada. El estudio de estos “hitos” temporales ha sido protagonista de algunos trabajos etnobotánicos recientes (Lantz & Turner, 2003). En Piloña se habla del ciclo anual como un ascenso, desde el comienzo de la primavera (toavía puede nevar, tamos toavía muy abaju⁸⁸) hasta el invierno: la madera de corta de San Miguel pa arriba¹¹⁵ (de finales septiembre en adelante). Este ciclo se va marcado por una serie de hitos estacionales:

- La aparición de la cabeza de la herba (inflorescencia de *Luzula campestris*) en febrero indica el inicio de una nueva etapa de crecimiento de la herba.
- También en febrero, y en marzo, florecen les primaveres, que anuncian con cierta anticipación el fin del invierno: principalmente *Primula acaulis* y *Bellis perennis*.
- En marzo, se sabe bien dónde hay cerezales¹¹⁷ (pues el árbol se ve florido entre un bosque aún sin hojas).
- Por San Juan florece el saúcu, y la aleluya (*Galium aparine*).
- La malva (*Malva sylvestris*) florece cuando ya la yerba está alta, en julio y agosto.
- De junio a septiembre florecen, por este orden, el té (*Sideritis hyssopifolia*), la carquexa (*Pterospartum tridentatum* subsp. *cantabricum*), y la manzanilla (*Chamaemelum nobile*). Se comenta en los pueblos, para que nadie llegue tarde a recogerlas: ya floreció la carquexa²⁵.
- Para septiembre están maduras les ablanes, excepto les muy xeroñes⁵⁰ (otoñales), que están aún verdes para el Festival de la Avellana (primeros de octubre).
- Por esa misma época maduran les castañes tempranes.

Además de las manifestaciones visibles, los vegetales cambian también su nivel de actividad a lo largo del año, lo cual determina la presencia o ausencia de fluido (savia bruta y elaborada) en sus tallos. En un clima tan húmedo todo líquido es abundante, y

los campesinos de Piloña conocen bien su existencia: llaman savia al “jugo de la planta” (evidentemente el término comprende todos los líquidos transportados por el tallo), o también grasa^{60,16,62}: “tienen que estar verdes, tener toda la grasa”⁶⁰. Algunos testimonios evidencian el conocimiento de la función nutritiva de este fluido, aunque se intuye mejor la existencia de la savia bruta que de la elaborada: al quitar la corteza a un teyón (*Tilia* spp.) para hacer un cubu de abejas, el árbol secaba de allí pa arriba: claro, quitabas-y el contactu de la savia⁴⁶. En un injerto, es mejor que el garfiu (sección injertada) sea pequeño: sube mejor la savia⁸⁸.

El ciclo de la savia determina también las propiedades de los vegetales a lo largo del año: para cortar madera es mejor el invierno porque con savia apolilla más la madera, y rompe más fácil¹³⁸; para pelar las varas, sin embargo, es mejor que tengan savia: la bimbla pélese fácil en su tiempo, cuando tién la savia (en primavera) y les chiflates (silbatos) se hacen en primavera, cuando está la savia fuerte⁸. Las virtudes medicinales son también relativas a la cantidad de savia; el llantosil (*Osmunda regalis*), en marzo, cuando-y baja la savia, echa una flema⁷⁸ (el rizoma); la pomada de xabugu (*Sambucus nigra*) se debe preparar en primavera, cuando tiene savia abundante⁷². En el saber popular, la actividad de la savia está también estrechamente ligada a los ciclos lunares.

Efectos del ciclo lunar sobre las plantas

La creencia en el influjo de las fases lunares sobre la actividad vegetal es muy antigua dentro de nuestra civilización, y está muy presente y extendida entre los asturianos (Gómez Oliveros, 2002; González-Quevedo, 2002; Lastra Menéndez, 2003). Así lo observaba a principios del siglo XX Alvargonzález (1908: 13): “Los geopónicos latinos recomiendan que se abonen las tierras en menguante; que se abonen los prados cuando la luna no está visible; que se arreglen las pilas de estiércol en menguante, que se corte la lana en menguante y el pelo a las personas también en menguante; cosechar los trigos, podar, castrar, ingerir las higueras, castaños, manzanos y perales, en menguante. Sembrar los trigos en creciente; y poner las gallinas sobre los huevos. ¡Vaya Vd. a convencer a un labrador que no proceda con arreglo a esas costumbres, y Vds. verán lo que les contesta!”.

Un siglo ha transcurrido desde entonces, durante el cual Piloña se ha transformado profundamente, pero las convicciones sobre este particular siguen vigentes, incluso entre los más cultos de los informantes, a pesar de tratarse de un fenómeno ignorado por la agronomía moderna: “eso que la gente toma a broma, la luna influye una barbaridad”⁸⁸; Benjamín¹³⁸ añade: la luna es como la témpora (alusión al Calendario Zaragozano, sistema de predicción del tiempo atmosférico publicado en pequeños libritos cada año; en Piloña se distribuyen las predicciones de Don Mariano Castillo y Ocsiero, publicadas en Madrid): hay quien no lo cree, pero e verdá, e milenario¹³⁸. Ni una sola persona de las que se entrevistaron para este trabajo, en Piloña, ha puesto en duda la influencia de la luna sobre los vegetales.

La fase lunar más benigna es el menguante, llamado luna buena, cuando se dice que la luna tiene tiez o tién^{50,124}. En esta fase se deben llevar a cabo la mayoría de los procesos extractivos, con objeto de obtener productos de mejor calidad y más duraderos. Por ejemplo, la corta de madera ha de hacerse en menguante: si la cortas en menguante, la madera es más resistente y mejor^{138,50,83}; trezna mejor, dura más, apolíllase menos¹¹³. La poda ha de hacerse siempre en menguante⁸⁸.

La comprobación más inmediata de este efecto, según todos los informantes, es el comportamiento de las varas jóvenes, o verdasques, de cualquier especie, al retorcerlas para obtener una correa o cibiella: en menguante retuercen bien, si no, rompen^{8,50,69}, porque durante esa fase tienen más tiez¹⁴⁰; por ello se recogen en menguante las varas de ablanu (*Corylus avellana*) para hacer cestos de banielles^{21,138}, colleres¹⁴⁰, coronos de difuntos¹³⁷, o cadenes con eslabones de madera^{88,138}. También la bimbla (*Salix* sp.) se recoge en menguante para hacer cestos^{124,138}, o para atar el maíz. La xuncia (*Cyperus longus* subsp. *badius*) sacábase en el menguante de agosto^{88,137} y se secaba para utilizarla en ristras y atados.

Pero no se trata sólo de un efecto mecánico. También las plantas medicinales resultan más efectivas si se recogen en menguante: el benitu o xabugu (*Sambucus nigra*) tiene más savia⁷²; el nabo de la xurbia (*Veratrum album*) es más efectivo⁸⁸, y también los poleos (*Mentha pulegium*)²⁵.

En el güertu, los días de luna buena son sin duda los más laboriosos. En menguante deben prepararse les eres o semilleros^{85,138}, y trasplantarse luego la planta al terreno, de todo, menos lo picante⁸⁵ (ajos y cebolles); si se hace así no espigarán demasiado pronto las lechugas y berzas. También en menguante se han de recoger los ajos, cebolles y patates, pues si no guñan (brotan), o se estropean con el manejo¹³⁸; una vez secas, las ristras de cebolla se harán en esta fase¹²⁴. Les fabes también hay que recogerlas y limpiarlas en menguante para que no se estropeen¹²⁴.

La benignidad de este periodo no afecta únicamente a los vegetales, sino también a los animales; tal como ya afirmaban los romanos, en Piloña se cree que la luna menguante es la mejor época para cortarse el pelo^{113,138}, o las uñas y las pezuñas (caces) del ganado¹³⁸. Es también el mejor momento para sanmartinar (matanza del cerdo), pues curan o treznan mejor los jamones¹¹³. Incluso la miel, es mejor sacarla en menguante porque si no, queda granudu, secu²⁶.

Enfermedades de las plantas

El concepto de enfermedad de los vegetales está bien asentado en la población piloñesa, que de unos años a esta parte ha visto enfermar buena parte de sus castaños de tiña, y últimamente de manera muy alarmante los umeros (*Alnus glutinosa*), y les llameres (*Ulmus glabra*), que han muerto sistemáticamente en varios valles, incluida la ribera del Río Piloña. Este fenómeno muy avanzado en el concejo pero que no parece haberse advertido en otras riberas del norte peninsular (Francisco Lara García, com. pers.).

También las plantas en los huertos tienen enfermedades por hongos. Estas dolencias son difíciles de explicar con los medios de una persona del campo. Generalmente las asocian a las nieblas y lloviznas estivales, y, posiblemente debido a la gran campaña mundial de sensibilización contra la lluvia ácida, las relacionan con la contaminación: Ye el borrín del veranu, que trae basura²⁴, vien el ácidu esi y secan de arriba, como los alisos⁵⁰; hay algo en el aire, llueve sucio, o algo así¹¹². Saben bien que, directa o indirectamente, el desarrollo tecnológico está acabando con su medio y su forma de vida tradicional.

APUNTES SOBRE ETNOECOLOGÍA

Falta por describir la última pieza del saber popular relativo a las plantas, vital para saber dónde localizarlas, y dónde plantarlas en el caso de los cultivos. Es preciso conocer y dar nombre a los principales elementos del relieve, conocer las propiedades de los distintos tipos de rocas, y los suelos que se forman en cada zona; cómo trabajarlos, y qué especies pueden crecer en cada uno. Además es preciso conocer las formaciones vegetales que se desarrollan en el medio cercano al pueblo, y las plantas que frecuentan cada una de ellas. Las personas mayores conocen el hábitat preciso de las especies útiles, principalmente las difíciles de encontrar, e incluso se memorizan la localización de las poblaciones más accesibles, información que se comparte generalmente con los vecinos más allegados. Muchos datos de este tipo que nos fueron facilitados en el curso de este estudio se sintetizan a continuación.

Geomorfología, tipos de rocas y suelos

Son innumerables los términos asturianos que describen con precisión los distintos accidentes del relieve, principalmente en las montañas donde pasta libremente el ganado. Sólo los más principales como hábitat vegetal diferencial interesan a este trabajo:

- Peña: resaltes rocosos
- Monte: zonas elevadas en general; por contraposición a la peña, zonas más tendidas, de suelo desarrollado.
- Cuesta: ladera de pendiente más o menos fuerte (muy pindia o más tendida).
- Esgatilladeru: Pendiente muy pronunciada.
- Lleres: Acumulaciones de piedras desnudas en la ladera. Gleras o canchales.
- Argayu: desprendimiento de ladera, ya sea de tierra, piedras o nieve.
- Riega, regatu, regueru: río o arroyo.
- Llamarga, llamaza, tierra llamaciogu: Terreno encharcado, anegáu, generalmente en una fuente o surgencia de agua (llorando la tierra²⁹), o en las márgenes de un río o arroyo. Lo contrario es el terrenu decurríu, que no tenga mucha agua, bien drenado.

Por su orientación, los terrenos son:

- Soleyeru: orientado hacia el sur, donde da más el sol
- Sombríu, parte sombrida: orientado al norte, con poca luz solar directa.

Piloña destaca por su enorme diversidad y mezcla de sustratos geológicos. Popularmente se distinguen los siguientes:

- Piedra caliza: Es el más valorado de los sustratos: lo calizu ta mejor yerbáu, produce más⁵⁰. Jose Antonio ha observado además que se erosiona más

difícilmente: de la caliza márchase mal la tierra¹¹⁷. El agua nacida en tierra caliza es buena para enriquecer otros suelos más pobres: arroya cal de la peña⁵⁰. De esta piedra se extrae la cal.

- Piedra arenisca, arena: La arena ye buenu toa la vida, aunque ye mejor lo calizu⁵⁰. Es la mejor para las muelas del molino; machacándola se obtenía arena para fregar el suelo y la chapa de la cocina¹²⁴.
- Cascayu²⁵: pizarra, esquisto
- El último tipo de piedra abundante en Piloña es la cuarcita, para la que no se obtuvo ningún nombre especial. Es un substrato especialmente duro y estéril, y conforma la mayor parte de les peñes no calizas en Piloña.

Cada substrato da lugar a un suelo de características diferentes. Las cualidades del suelo se pueden modificar añadiendo estiércol (cuchu), o cal (caliándolo).

- Tierra gordu^{25,99}: buena tierra. Los lugares especialmente abonados son tierra viciosu^{25,61}, polu⁵⁰. En ellos crecen bien los cultivos, pero también las malas yerbas.
- Arena: ye muy dócil (fácil de trabajar), casi como harina⁵⁰. Es mucho más pobre que la caliza: seca, como polvo⁹⁹.
- Terreno barrizu o barriscu: fuerte, torpe⁵⁰. Malo de trabajar; dábase el trigo en ello¹³⁷; caliándolo poníase más dócil, más suave⁵⁰. Se refieren probablemente al terreno arcilloso formado por descomposición de las pizarras y esquistos.

Formaciones vegetales. Abundancia de las especies

A lo largo de las conversaciones aparecieron también algunos nombres de las formaciones vegetales más llamativas en Piloña; se consignan aquí a modo de ejemplo, aunque un trabajo más específico posiblemente ofreciera un número mucho mayor de nombres.

Faéu, o fayadal: bosque de fayes (*Fagus sylvatica*)

Castañéu: terreno de castaños (*Castanea sativa*)

Ablanéu: formación de ablanares (*Corylus avellana* cultivado)

Parradal: formación de ablanos o parros (*Corylus avellana* silvestre)

Ocalitera: terreno de ocalitos (*Eucalyptus globulus*)

Unciadal: matorral de uncies (*Erica arborea*, *E. australis*)

Artadal: formación de artos o escayos (*Rubus* sp.)

Bilortera: zona en que abundan los bilortos (*Clematis vitalba*)

Argañal: zona en que abunda la argaña (*Brachypodium pinnatum*). Mal pasto.

En cuanto a la abundancia de las especies, los conceptos al respecto son bastante vagos, y muy subjetivos. De las malas yerbas se suele decir que hay a esgaya, montones delles; y es que, como decía Marcelino²⁵, la mala yerba cunde bastante. Por el contrario, suele comentarse amargamente la escasez de algunas plantas, sin duda menos frecuentes y más difíciles de obtener. De dice que hay pocu llantosil (*Osmunda regalis*)^{55,58,124}, consuelda (*Polygonatum multiflorum*)^{15,57,104,104}, xurbia (*Veratrum album*)^{58,61}, o tiraña (*Pinguicula grandiflora*)^{104,112}, de otras plantas, como el té de monte (*Sideritis hyssopifolia*)^{117,149}, o el oriéganu (*Origanum vulgare*)^{45,117} se dice que cada vez hay menos, por el sobrepastoreo del monte con grandes rebaños de cabras y ovejas.

Hábitat de las especies más importantes

La descripción del hábitat específico de las plantas es en general bastante precisa y certera entre las personas mayores de Piloña. A partir de las observaciones de este tipo se han podido clasificar las principales especies útiles de Piloña en sus hábitats naturales.

En los casos de plantas realmente escasas en Piloña, se hace explícito directamente el lugar donde encontrarlas, que con frecuencia tiene un topónimo alusivo: hay muchos albornios (*Arbutus unedo*) en la Riega los Alborniales^{88,117}; en el Monte la Texa hay muchos texos (*Taxus baccata*)⁵⁰, xanzaina (*Gentiana lutea*) pa arriba de Orlé, y en Arcenoriu¹³²; carquexa (*Pterospartum tridentatum* subsp. *cantabricum*) subiendo pa Casu¹¹⁷, encima del pantanu de Tanes²⁵, o pa Boñar, pasando el puerto¹¹⁵. Hay corquios (*Quercus pyrenaica*) en la Parea de los Rebollinos, y también en el Monte la Mata, y en Robediellu, cerca de Sellón²⁶.

Alrededores del pueblo

Muros (muries)

- Hierba'l picu, perejil montés (*Geranium robertianum*): po les muries y los tejáos^{137,20}, po los sucos, y por entre les muries⁵⁰.
- Sombrerinos (*Umbilicus rupestris*): po les muriones, po les parees^{60,137}; ye una planta que producen les parees, con la sustancia de la paré⁵⁰.
- Mofu (musgo): po les muries, dondequiera^{13,128}.
- Violeta (*Viola alba*, *V. riviniana*): por les paredes¹³⁷, peles peñes⁶⁹, pelos sucos, po les praos, contra les sebes⁵⁰.
- Farnosa (*Hieracium* sp.): tierra calizu, pa los pareos⁶¹.

Bordes de camino

- Borraja (*Borago officinalis*): bordes de caminos⁶⁹.
- Flor de panquesu (*Primula acaulis*): zonas sombrías, alrededores de los caminos⁶¹.

Terreno abonado, viciosu

- Moruxa (*Stellaria media*, *Veronica agrestis*, *V. persica*): pe les tierres^{50,61}.
- Mestranos: Donde té abonáu⁵⁰, donde está la tierra gordu, en patateros; haylos gordos, según está gorda la tierra²⁵.
- Bonizu (*Echinochloa crus-galli*): en tierra abonáu²⁹.
- Cotel (*Ranunculus bulbosus*, *R. ficaria*): Praos muy abonáos de cuchu¹³⁷.
- Yerbamala, boliche (*Oxalis latifolia*): en tierra abonada²⁹.
- Poleos (*Senecio vulgaris*): po les tierres.
- Fueya de la culiebra (*Arum italicum*): tierres trabajaes.
- Lecherina (*Euphorbia* sp.): sitios húmedos, terreno fuerte²⁵; como no caves a menudo, llénase⁴⁸.
- Esplín (*Galium aparine*): otra de patateru, que va enredando, enredando²⁵.

Prados (praos)

- Garbanzo, pumarón (*Centaurea debeauxii*): en los praos.
- Centaura (*Centaureum erythraea*): quiere tierra caliza.
- Llanzuela (*Plantago lanceolata*): en los praos verdes, donde está muy polu (abonado)⁵⁰; pe lo muy abonáu¹¹⁷.
- Follasquera (*Succisa pratensis*): Crece en los praos¹¹⁷.
- Malva (*Malva sylvestris*): pelos praos.
- Pelu cabra (*Anthoxanthum odoratum*): en algunos práos, pa contra arena, en caliza no¹¹⁷.
- Argaña (*Brachypodium pinnatum* subsp. *rupestre*): Onde hay un pocu pendiente, onde sea decurrío, que non tenga mucha agua⁶¹. Onde se patea menos en el mismo práu⁶⁰, en finques abandonáes, dondequiera, en lo más secu²⁵.
- Hortolana (*Mentha suaveolens*): en los praos que taben viciosos²⁵.

Manzanares (pumaraes)

- Pitón (*Helleborus foetidus*, *H. viridis*): por la sombra, en les pumaraes⁶¹.
- Arfueyu (*Viscum album*): en pumares¹⁵, lo del manzanal¹⁵⁴, ye una planta del aire, que sólo sale en el aire¹⁷.

Zonas húmedas

Terreno encharcado (llamarga)

- Xuncia (*Cyperus longus* subsp. *badius*): en un práu donde hay llamarga¹³⁷; en los praos, en zones húmedes⁸⁸; pal láu del agua⁵⁸. Se dan en les llamargues²⁹.
- Salgueru (*Salix atrocinerea*, *S. caprea*): en terrenu llamargosu¹¹⁷, en llamargues²⁹.
- Espadaña (*Sparganium erectum* subsp. *neglectum*, *Typha latifolia*): en terrenu llamargosu^{117,29}, tierra llamaciegú⁶⁰. Donde se baña con bastante agua, en les preses de los molinos¹³⁷; crecen al pie de donde hay corrientes de agua, les había en la llamarga⁶¹.
- Rau de raposu (*Equisetum* sp.): en les llamargues¹⁵⁰.

Orillas de ríos

- Escayera (*Scilla lilio-hyacinthus*): por les orilles de les rieques, y en los praos¹¹⁷.
- Xunglu (*Carex pendula*, *Juncus* sp.): donde hay humedá bastante¹¹⁷, pela orilla del río⁴⁸.
- Consuelda (*Polygonatum multiflorum*): En la vera de una riega⁵⁸, sitios donde es un poco húmedo, tirando a caliza, suave la tierra, lloramingando²⁶.
- Llengua de güé (*Phyllitis scolopendrium*): en regueros²⁵.
- Valeriana (*Valeriana pyrenaica*): Por la orilla de los ríos, en el Río la Marea²⁶.
- Zubón, torviscu (*Scrophularia alpestris*, *S. balbisii*): Po la orilla de los ríos, donde hay poca tierra⁶¹, por abajo, cerca de La Cueva⁸.

Fuentes y surgencias

- Berros (*Apium nodiflorum*, *Rorippa nasturtium-aquaticum*): Polos arroyos, onde había agua estancáu²⁹. Los hay en el lavaderu¹⁰¹.
- Llantosil (*Osmunda regalis*): onde está la tierra llorando²⁶; terrenos húmedos al pie de una peña⁵⁸.
- Tiraña (*Pinguicula grandiflora*): en las fuentes, donde hay humedá¹¹² donde rezuma el agua¹⁰⁷, pe lo húmedo, anegáu⁵⁶. En les llamaces, en los picos¹²⁰; en regatucos en el monte¹¹⁷; dase por les cuestes, más bien por lo anegáu⁶⁰.
- Oliciu (*Molinia caerulea*): en sitios negáos, húmedos, de Facéu p'a abaju²⁵; sitios sombríos, en determinadas laderas⁸⁸.

Monte

Bosques altos, umbría

- Faya (*Fagus sylvatica*): “el roble de la marina y la faya del monte”¹¹⁷; en la parte soleyeru hay poques fayas⁵⁰.
- Árnica (*Árnica montana* subsp. *atlantica*, *Doronicum carpetanum*): donde ta la xurbia, a la verde, a la sombrida, cara'l norte²⁶.
- Xurbia (*Veratrum album*): a la par de los ríos²⁵, zones húmedes, como el llantosil; hayles pal monte, lejos⁴⁶. “Dánse en alguna mata de árboles, terrenu de poca tierra, mucha piedra, y sombríu, más bien al norte. Terreno húmedo”⁶¹.

Peña caliza

- Oriéganu (*Origanum vulgare*): arriba na xerra, en la caliza⁵⁰.
- Zarzaparrilla (*Smilax aspera*): Ye de pañes, de sitios estériles, tiene raíces fondes²⁵.
- Té (*Sideritis hyssopifolia*): Arriba n'a xerra⁵⁰, lo da la peña^{25,120,124}; calices¹⁵.
- Tomillu (*Thymus* sp.): por les peñes, por lo calizo^{88,136}; donde hay piedras⁵⁸.
- Gurbiezu (*Erica vagans*): ye el más llamáu a la tierra caliza¹¹⁷ (de los beriezos o especies bajas de *Erica*).
- Anabios (*Genista hispanica* subsp. *occidentalis*): calices⁵⁰.

Pasto de montaña (camperes)

- Xanzaina (*Gentiana lutea*): en monte¹¹⁷; en los puertos de Casu²⁵.
- Manzanilla (*Chamaemelum nobile*): en les camperes^{60,121}.

Matorral de montaña (rozu)

- Lique (*Cetraria islandica*): ye nacido en los camperos, bajo los gurbizos²⁶; entre el beriezu⁸⁸.
- Beriezu (*Calluna vulgaris*, *Daboecia cantabrica*, *Erica* spp.): por el monte^{69,88}; el monte da beriezu nomás⁶⁴.
- Felechu (*Pteridium aquilinum*): por el monte^{69,88}.
- Cotoya (*Ulex europaeus*): Por el monte^{50,69,88}.

CAPÍTULO V. IMPORTANCIA ETNOBOTÁNICA DE LAS ESPECIES

Una de las mayores preocupaciones de la ciencia consiste en contar y medir la naturaleza; parece que un trabajo sin números no es científico. Las ciencias sociales encuentran difícil esta tarea, pues contar y medir realidades culturales no es sencillo: existen impedimentos físicos, económicos y morales para obtener un número suficiente de réplicas, y en general no hay otro instrumento de medida que el impreciso y resbaladizo lenguaje humano. Además, el investigador es esencialmente igual al objeto estudiado, lo que imprime un carácter subjetivo al estudio científico.

Esta tesis tiene un fuerte carácter etnográfico, y, como tal, contar y medir sus resultados resulta difícil y arriesgado. Sin embargo, se ha utilizado un potente instrumento de contabilidad: la base de datos, en la que la información está distribuida en registros individuales y netamente parcelados. El ordenador ofrece de manera instantánea el número de registros que contiene sobre cualquier campo que pueda interesar: sobre cada tipo de uso, sobre cada especie, sobre cada familia, sobre cada nombre vulgar, etc. Sucede que este instrumento, con este tipo de datos, podría ser bastante peligroso, puesto que ofrece datos muy precisos a partir de una información muy difusa.

Abundando sobre este tema, es preciso hacer explícito el carácter relativo de los datos que se presentan a continuación. Para empezar, por muy imparcial que pretenda ser un investigador a la hora de enfocar el trabajo de campo, y por mucho que intente cubrir por igual todos los campos de la vida rural, siempre habrá algunos temas que le interesen más, y que inconscientemente se reflejan con más peso en los datos recogidos. Tampoco los informantes hablarán con igual facilidad de todos los temas, ni siquiera de los más importantes, pues en toda sociedad humana existe una compleja trama de inconveniencias y tabúes que el informante no puede ni quiere ignorar. Por otro lado, la supuesta “parcelación neta” de la información en la base de datos es de nuevo obra del investigador, que estructura las categorías de uso de la manera más lógica y conveniente para su utilización, aunque con toda probabilidad no refleja de manera exacta el universo de usos.

Por todo ello, conscientemente, los datos se han tomado de manera cuidadosa y siempre teniendo en cuenta estos factores, con la intención de hacer que este inevitable recuento final fuera lo menos engañoso posible. Teniendo siempre en cuenta las citadas limitaciones, se invita a considerar los datos que se exponen a continuación en su justo valor, si no exacto, al menos probablemente indicativo.

Se proponen valoraciones cuantitativas del número de táxones utilizado para cada gran categoría de uso, y de la importancia relativa de los distintos táxones en la cultura piloñesa. Se tratará también de la importancia de los táxones introducidos y cultivados con respecto a los táxones autóctonos. Por último se valorará la vigencia de los usos referidos, enlazando con el próximo capítulo que tratará de la distribución del conocimiento etnobotánico entre personas de distinto género y edad. Los resultados se discuten en conjunto con los resultados del resto de los capítulos en la síntesis final.

METODOLOGÍA ESPECÍFICA

Datos utilizados

Los resultados que se presentan en este capítulo se obtienen en su totalidad a partir de la base de datos, una vez revisada y depurada en el proceso de análisis de la información para la redacción de los capítulos anteriores. La estructura y función de la base de datos se detallan en el Capítulo II sobre Metodología general.

La base de datos general consta de 8.895 registros no bibliográficos, de los cuales cerca de mil se descartan por tratarse de datos dudosos o pendientes de confirmación. Otros 200 corresponden a especies silvestres que, indagada su aplicación, resultaron no conocidas y no utilizadas por los informantes; estos datos también se han descartado. Así, los registros considerados válidos ascienden a 7.698. El total de los registros se utilizará para cuantificar el número de táxones utilizados en Piloña.

En el capítulo de metodología se explica el desarrollo de las entrevistas a lo largo del trabajo de campo. Tal como allí se detalla, el trabajo se dividió en dos etapas marcadamente diferentes: durante el primer año y medio de trabajo de campo se tuvo especial cuidado de no introducir en las entrevistas ningún dato por parte del entrevistador que pudiera inducir, sugerir o condicionar las respuestas de los informantes. Esto se hizo de manera sistemática y consciente para que estas entrevistas reflejaran en la medida de lo posible la importancia relativa de las especies en la cultura de Piloña. En una segunda fase del trabajo de campo, a partir de Febrero de 2002, se decidió cambiar de estrategia y mostrar o preguntar directamente sobre las especies o temas dudosos.

Para la mayor parte de este capítulo, exceptuando el último apartado sobre vigencia de uso, se utilizan exclusivamente los datos obtenidos en la primera mitad del trabajo de campo. Estos suponen un total de 4180 registros válidos (excluidos los bibliográficos, los dudosos, y los pertenecientes a la categoría de uso “saber botánico”).

Terminología empleada

Para los objetivos de este capítulo, se denomina “cita” o “dato” a la combinación informante-especie-tipo de uso; de modo que si un informante cita varias veces la misma especie para el mismo uso se contabilizará una sola vez. El total de “datos” que contienen los registros utilizados es de 3.373 datos, que atienden a 283 táxones botánicos.

Tal como se explica en la metodología general, los tipos de uso están jerarquizados en tres niveles: categoría general, subcategoría y uso (ver la Tabla 6: Categorías de uso, en el Capítulo II). Para analizar los datos utilizaremos las divisiones más grandes (categoría de uso: agricultura, ganadería, medicina, etc.) y más pequeña (uso preciso: mangos, cadenas, etc.), obviando las subcategorías (herramientas, cuadra...) por tratarse de la división más subjetiva de las tres, excepto en el caso de las plantas medicinales, en que se refiere a los distintos sistemas corporales (digestivo, respiratorio, piel, etc.).

A pesar del cuidado puesto en la recogida y tratamiento de los datos, la propia estructura de la base de datos puede llevar a sobrevalorar las especies utilizadas en ciertos ámbitos que se han estudiado con mayor detenimiento, o cuya aplicación, por su ambivalencia, entra dentro de varias categorías de uso. Por ejemplo, la información “este arbusto (cultivado en el huerto) sirve para hacer cestas utilizadas para almacenar el maíz” se introduciría en la base de datos por triplicado: en el apartado de agricultura-huertos, en el de oficios tradicionales-cestas, y en el de agricultura-maíz-almacenamiento. La “unidad” de un dato es muy relativa y muy subjetiva. Por un lado, se puede considerar que la información referida es un sólo dato, pero por otro lado, el hecho de que sea cultivada y manufacturada dentro del mismo contexto local tiene, en nuestra opinión, un mayor valor cultural que si fuera un objeto importado. Por ello se han cuantificado todas las categorías por igual, a pesar de la posible multiplicación de cierta información.

Importancia relativa de los táxones

Numerosos autores han tratado en sus trabajos el problema de cuantificar la importancia relativa de los táxones vegetales dentro de la cultura estudiada (Fernández Ocaña, 2000; Mesa Jiménez, 1996; Phillips, 1996; Turner, 1988). Pardo de Santayana (2003) utilizó para su estudio, de características muy similares al que nos ocupa, un índice de importancia relativa que se empleará con muy pocos cambios para el presente estudio.

Básicamente, a partir de los datos de que se dispone, existen dos parámetros que pueden contribuir a valorar la importancia etnobotánica de un taxon: el número de veces que ha sido citado espontáneamente (**Citas**), y la variedad de usos a que se dedica. Dentro de la variedad de usos, se puede considerar el número de aplicaciones puntuales (**Uso**), o también el número de grandes categorías de uso en que se emplea (**Cat**): se considera que una planta utilizada, aunque sea puntualmente, en agricultura, alimentación, medicina y religiosidad tendrá más importancia cultural que una planta que se utilice para el mismo número de aplicaciones pero sólo en una categoría de uso.

Para poder comparar estos tres valores entre sí, se dividirá cada uno por los máximos obtenidos en cada caso (número de citas de la especie más citada (**Citas_{max}**), número de usos de la especie con más usos diferentes (**Uso_{max}**), y número de categorías de usos de la especie que se utiliza para más categorías diferentes (**Cat_{max}**), respectivamente). Se obtiene de esta división el número relativo de citas (**Citas_{rel}**), usos (**Uso_{rel}**), y categorías de uso (**Cat_{rel}**), cada uno de los cuales será un valor entre 0 y 1.

El índice de importancia relativa (IR) utilizado para analizar los datos de este capítulo se obtiene de la suma del número relativo de citas de cada taxon más la media del número relativo de usos y el número relativo de categorías de uso, multiplicado por 50. Los valores del índice oscilan entre 0 y 100.

$$IR = \left[\frac{Citas}{Citas_{max}} + \frac{\frac{Uso}{Uso_{max}} + \frac{Cat}{Cat_{max}}}{2} \right] * 50$$

Este índice se calcula para todas las especies y subespecies en una hoja de cálculo del programa informático Microsoft Excel. Adicionalmente, se incluyen en la hoja los números de citas para cada categoría de uso (agricultura, ganadería, etc.) de las especies más relevantes. Todos estos datos se muestran por medio de gráficos.

Las plantas medicinales suponen una categoría de uso amplia y muy estudiada (los trabajos más relevantes se citan en el apartado sobre Medicina y Veterinaria); con objeto de comparar los datos de este trabajo con los de otros estudios específicos sobre medicinales, se calculará el índice de importancia relativa (IR) para las plantas medicinales, considerando en este caso el número de sistemas corporales tratados (**Sist**) en lugar del número de categorías de uso (**Cat**, que en este caso sería sólo una, medicinales).

Por último, el índice de importancia relativa se aplica también a las familias, con objeto de valorar la importancia relativa de cada una de ellas. Primeramente se calcula el índice partiendo de todos los datos (IR_{fam}), y más tarde también partiendo tan sólo de los datos de especies silvestres ($IR_{fam\ silv}$); se comparan los resultados para identificar las familias cuyos representantes autóctonos son más importantes para la cultura local. Los datos se presentan en sendos gráficos de barras.

Origen geográfico de los táxones

Una gran parte de los táxones más importantes en la etnobotánica de Piloña son especies procedentes de otras regiones geográficas del mundo. Se consideran autóctonas las especies naturales incluidas en el Catálogo de la flora vascular de Asturias (Díaz González *et al.*, 1994), actualizado con los tomos de *Flora iberica* (Castroviejo, 1986-2004) publicados hasta agosto de 2003.

Entre las especies alóctonas, se distinguieron 10 zonas geográficas de origen (Europa Atlántica, Mediterráneo, Macaronesia, Oriente Próximo, Asia, África, Norteamérica, Centro y Sur América, y Oceanía); y en el caso de las ornamentales también Sudáfrica. La zona o zonas de procedencia de cada taxon no autóctono se introdujeron en la base de datos, a partir de datos bibliográficos (López González, 2001; Sánchez de Lorenzo Cáceres *et al.*, 2000) y de la página web del Jardín Botánico de Missouri (<http://mobot.mobot.org>).

Vigencia de uso de los táxones

En muchos casos, los datos recogidos en las entrevistas contienen información implícita sobre la vigencia o abandono de la práctica mencionada. Esta información se consignó sistemáticamente en dos campos del formulario (“actual” y “antiguo”), que permiten ordenar sistemáticamente los usos según su vigencia:

- Usos vigentes (usos tradicionales que siempre se practicaron, desde que el informante puede recordar, y que aún se practican, aunque sea raramente).
- Usos abandonados (usos que el informante practicó o sabe que se practicaron, y que ya no se practican en absoluto).
- Usos nuevos (usos que el informante no recuerda en su infancia, ni por referencias anteriores, y que se practican actualmente).

En general se consideraron abandonados los usos mencionados en tiempo verbal pretérito, y vigentes los expresados en tiempo presente, a no ser que se haga explícito que se trata de una innovación respecto al pasado. Esta regla se aplicó con cautela, siempre teniendo en cuenta además el contexto de la información. En los casos en que este tipo de información no era clara, no se consignó. A partir de estos datos se elabora una gráfica de vigencia de uso para las 30 especies con mayor importancia relativa (IR).

NÚMERO DE PLANTAS UTILIZADAS EN PILOÑA

El número de táxones utilizados para cada categoría de uso es fácil de obtener a partir de la base de datos general, y resulta muy indicativo de los campos en que se utiliza una mayor variedad de especies vegetales.

En el caso de las plantas ornamentales cultivadas, el número de especies está subestimado dentro de la base de datos general, puesto que sólo se incorporan a ella los detalles culturales sobre estas plantas (nombre, forma de cultivo, etc.) que se obtuvieron durante las entrevistas, confiando en los datos del muestreo de huertos y jardines como un listado de táxones cultivados más completo y objetivo. Los cultivos alimenticios o medicinales suponen un número mucho menor de táxones y todos ellos se integran en la base de datos general. Con objeto de ofrecer un dato lo más ajustado posible del número de plantas utilizadas, se han combinado en la Tabla 88 datos procedentes de la base de datos general con los datos de plantas ornamentales procedentes del muestreo de huertos y jardines.

Hay que tener también en cuenta que una de las categorías de la base de datos es “saber botánico”, que no contiene datos sobre la utilización de las especies, sino sobre el conocimiento respecto a ellas (nombre, forma de crecimiento, hábitat, etc.). Por tratarse de una categoría esencialmente diferente a las demás, estos datos (1.314 registros) se ofrecen por separado.

El total de datos de la base general, descontando “saber botánico”, asciende a 6.077 registros. Los datos del muestreo de huertos y jardines incluyen 1.043 registros sobre táxones ornamentales presentes en Piloña, excluyendo las especies principalmente alimenticias o cultivadas con otro fin no ornamental.

En total, combinando ambas fuentes, se ha recogido información sobre 564 táxones vegetales, aunque 61 de ellos aparecen sólo en “saber botánico”, es decir que no tienen ninguna utilidad, pero sí un nombre o características conocidas. Los táxones “utilizados” serían por tanto 503. De estos, 143 son exclusivamente ornamentales y otros 100 taxones se usan como ornamentales (se plantan o se permiten en huertos y jardines por razones estéticas) y también en otros campos.

Si se contrastan estos datos con los obtenidos en otros estudios etnobotánicos en España, el número total de especies utilizadas es comparable al obtenido en otras regiones. Así, se han recogido datos sobre más de 300 especies en Castellón (Mulet Pascual, 1991), Murcia (Rivera Núñez *et al.*, 1994), Jaén (Guzmán Tirado, 1997), Sierra Mágina (Mesa, 1996), Albacete (Fajardo *et al.*, 2000) y más de 500 en el Montseny (Bonet *et al.*, 2001), en Cantabria (Pardo de Santayana, 2003) en Huesca (Villar *et al.*, 1987) y en el Parque Nacional de Cazorla, Segura y Las Villas (Fernández Ocaña, 2000).

La diferencia más llamativa frente a todos estos estudios está en que el área abarcada por los mismos es en todos los casos muy superior al área de Piloña; las más restringidas (Sierra Mágina y el P.N. de Cazorla) superan los 1000 km² mientras que Piloña no alcanza los 300 km². El número de especies utilizadas por unidad de superficie y por habitante es por lo tanto muy alto en este estudio respecto a otros previos (Fernández Ocaña, 2000). Lamentablemente, al carecerse de datos sobre la flora total de Piloña, no se puede calcular el valor en Piloña de los varios índices propuestos por otros autores (Mesa Jiménez, 1996).

Las especies que se recuentan para cada categoría de la Tabla 88 se corresponden con las que se han relacionado con esa categoría en cada apartado del texto del Capítulo III. El campo de agricultura, por ejemplo, incluye tanto las especies cultivadas como las utilizadas para fabricar herramientas agrícolas, delimitar las fincas, o secar y almacenar los productos agrícolas, y las malas hierbas. El campo de ganadería, por su parte, agrupa a todas las especies forrajeras y buenas o malas para los prados, las especies utilizadas para elaborar utensilios de la cuadra, etc. Evidentemente, muchas especies se citan en varias categorías, pues los campos se solapan.

Tabla 88: Número de registros y número de especies en cada categoría de uso

Categoría de uso	Total de registros	Número de familias	Número de géneros	Número de táxones	% de los táxones (no ornamentales)	% del total de táxones
Agricultura	1.737	60	117	155	43%	31%
Ornamentales (datos del muestreo)	1.043	94	189	243		48%
Ganadería	665	48	89	108	30%	21%
Forestal	42	9	15	15	4%	3%
Alimentación humana	720	41	88	112	31%	22%
Tóxicas	87	25	30	33	9%	7%
Vivienda	287	29	44	46	13%	9%
Oficios	402	29	46	55	15%	11%
Medicina	880	51	88	105	29%	21%
Veterinaria	216	31	38	40	11%	8%
MED+VET	1.096	53	94	114	32%	23%
Ocio, cultura oral	356	44	74	79	22%	16%
Religiosidad y superstición	685	60	105	117	33%	23%
Subtotal (excepto ornamentales)	6.077	109	264	360	100%	72%
Total (+ ornamentales)	7.120			503		100%

Saber botánico	1.314	88	201	260	Sobre un total de 564 tax.: 46%	
----------------	-------	----	-----	-----	---------------------------------	--

Estos datos muestran que cerca de la mitad de las especies utilizadas en Piloña se utilizan como ornamentales: el peso de esta faceta, tan poco estudiada desde la etnobotánica, es muy llamativo, y muy superior en comparación a otros trabajos etnobotánicos en España en los que no se han realizado muestreos sistemáticos.

En cuanto a las especies con usos diferentes al ornamental, más del 40% tienen alguna aplicación en el campo de la agricultura. Otro 30% se utiliza para algo relacionado con la ganadería, y una cantidad similar se relaciona con la alimentación humana, la medicina, o la religiosidad.

Respecto a los trabajos antes citados y algunos otros (Molina Mahedero, 2001; Ortuño Moya, 2003), resulta muy alto el número de especies relacionadas con la agricultura, debido seguramente a que se han integrado en este campo muchas aplicaciones (herramientas, etc.) y malas hierbas que posiblemente no se hayan contabilizado en

otros trabajos. Resulta también elevado respecto a otros estudios el número de especies utilizadas en prácticas religiosas y celebraciones, apartado en que se ha puesto especial cuidado para este trabajo. Por el contrario, la proporción de especies medicinales es bastante menor que en muchos otros trabajos, sobre todo teniendo en cuenta algunos de ellos que han enfatizado este campo (Bonet *et al.*, 2001; Mulet Pascual, 1991; Villar *et al.*, 1987).

Dentro de la agricultura, no todas las especies son cultivadas: cerca de un 20% de los táxones registrados son malas hierbas que inciden negativamente en la agricultura (32 táxones), y un 17% se utilizan indirectamente para fabricar herramientas agrícolas (27 táxones). Los táxones cultivados como alimento o medicina son cerca de 40 (35% de los táxones relacionados con la agricultura), más otros 10 táxones cultivados como forrajes, que se contabilizan dentro del campo de la ganadería. El resto de las especies contabilizadas se utilizan de alguna otra manera en las tareas agrícolas (tratamiento, recolección y almacenamiento de productos).

En la ganadería, casi un tercio de los táxones (34) forman parte de la composición de los prados de siega, y un 52% (56 táxones) son otras especies silvestres forrajeras. Un 13% de las especies registradas sirven para elaborar los artículos utilizados en la cuadra. Un 16% tienen que ver con el manejo y alimentación del ganado en el monte.

En el campo de alimentación humana, casi un tercio de los táxones se usan para hacer bebidas (29%, 32 táxones), mientras que otro 26% (29 táxones) son plantas silvestres comestibles. Un 15% de los táxones (17) son condimentos.

En medicina, un 31% de los táxones registrados (31 táxones) sirven para tratar el digestivo, 28% (29 táxones) el respiratorio, 41% las heridas y afecciones cutáneas (43 táxones); se han recogido datos sobre el lugar y época de recolección y la forma de almacenamiento de 41 táxones (39%).

El que se hayan registrado 117 táxones relacionados con usos religiosos se debe en gran parte al muestreo sistemático de belenes realizado (50% de los táxones anotados formaban parte de los belenes). Es llamativo el número de táxones implicados en la fiesta de San Juan (34 táxones, 29%).

LA IMPORTANCIA ETNOBOTÁNICA DE LAS ESPECIES

Una vez expuestos los resultados en cuanto al número de táxones vegetales implicados en cada faceta de la vida tradicional piloñesa, resulta interesante detenerse en analizar cuáles de ellos han sido citados en más ocasiones por los informantes, y cuáles de ellos tienen mayor número y diversidad de aplicaciones.

Para ello se ha aplicado el índice de importancia relativa (IR), cuya fórmula se explica en la metodología específica de este capítulo. Los resultados de la aplicación del índice a todos los táxones infragenéricos incluidos en los datos considerados se muestran en el apéndice. Para su estudio detenido, se muestran mediante gráficos los 50 táxones con valores más altos en cuanto a número de citas (Figura 48), número de usos y categorías de uso (Figura 49), y por último, de IR más elevado (Figura 50).

Figura 48. Número de citas para los 50 táxones más citados.

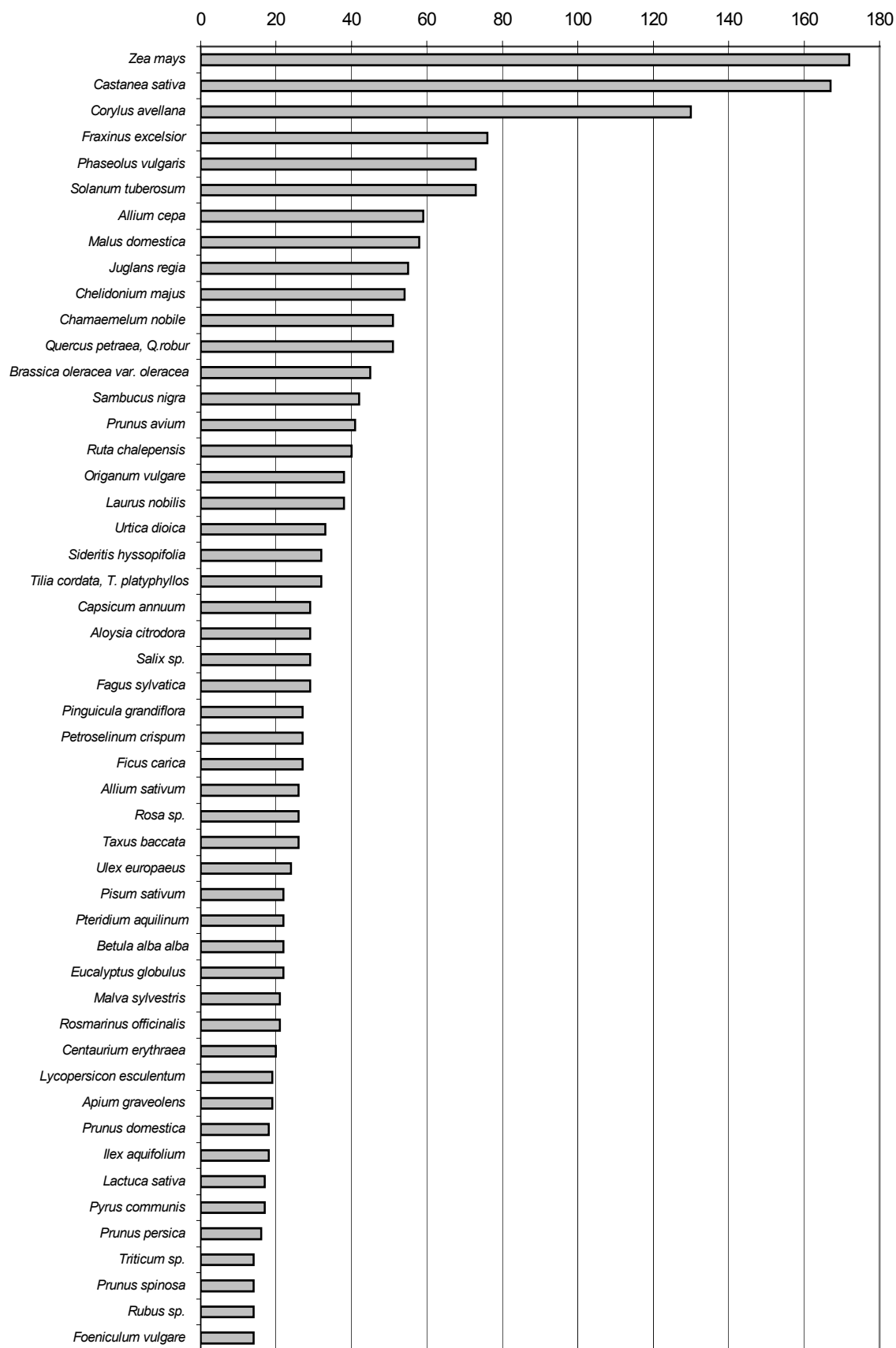


Figura 49. Número de usos y categorías de uso diferentes para los 50 táxones de uso más diverso, ordenados por la media de ambos valores relativos (divididos por su valor máximo; escala en el eje derecho).

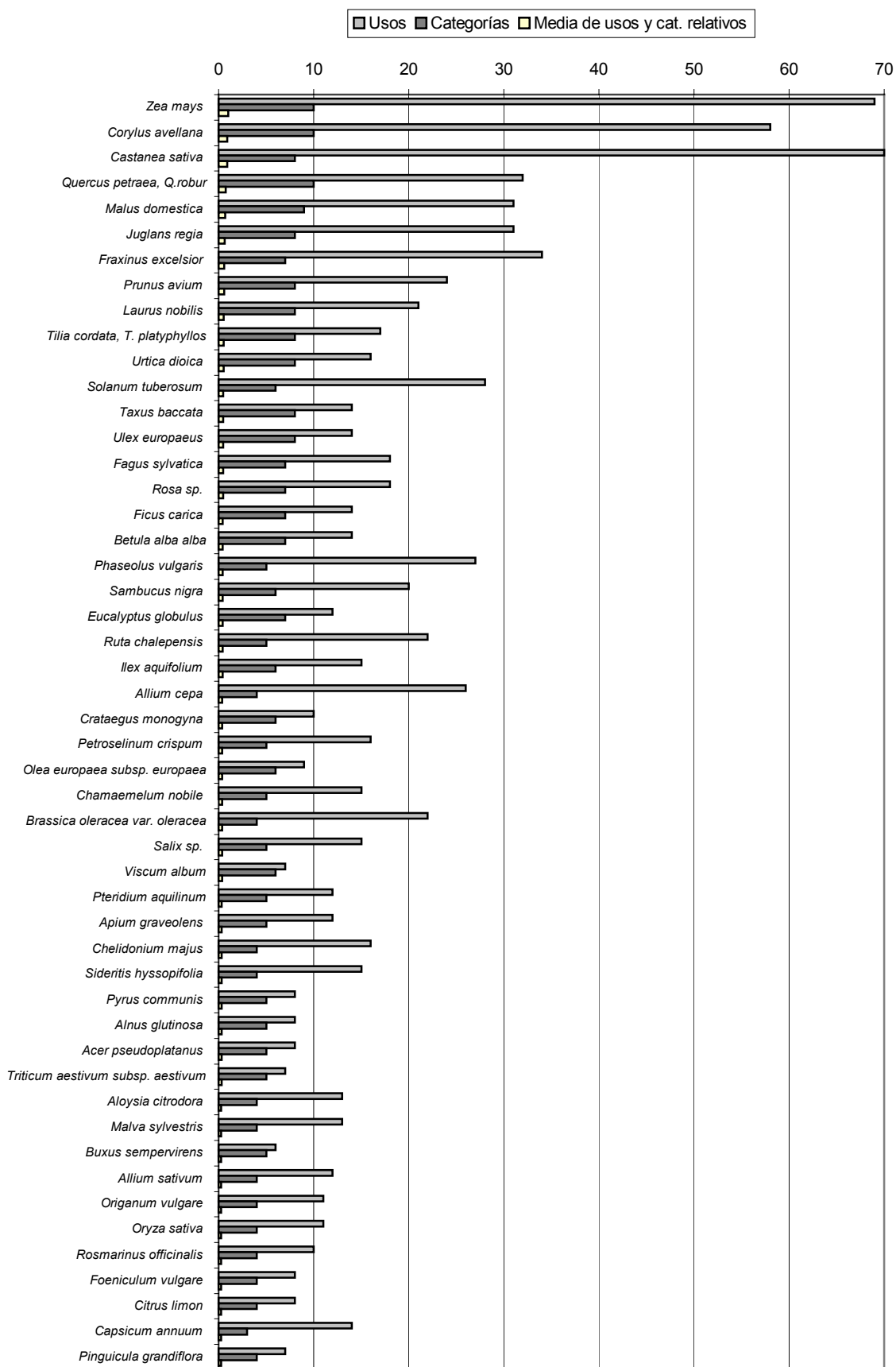
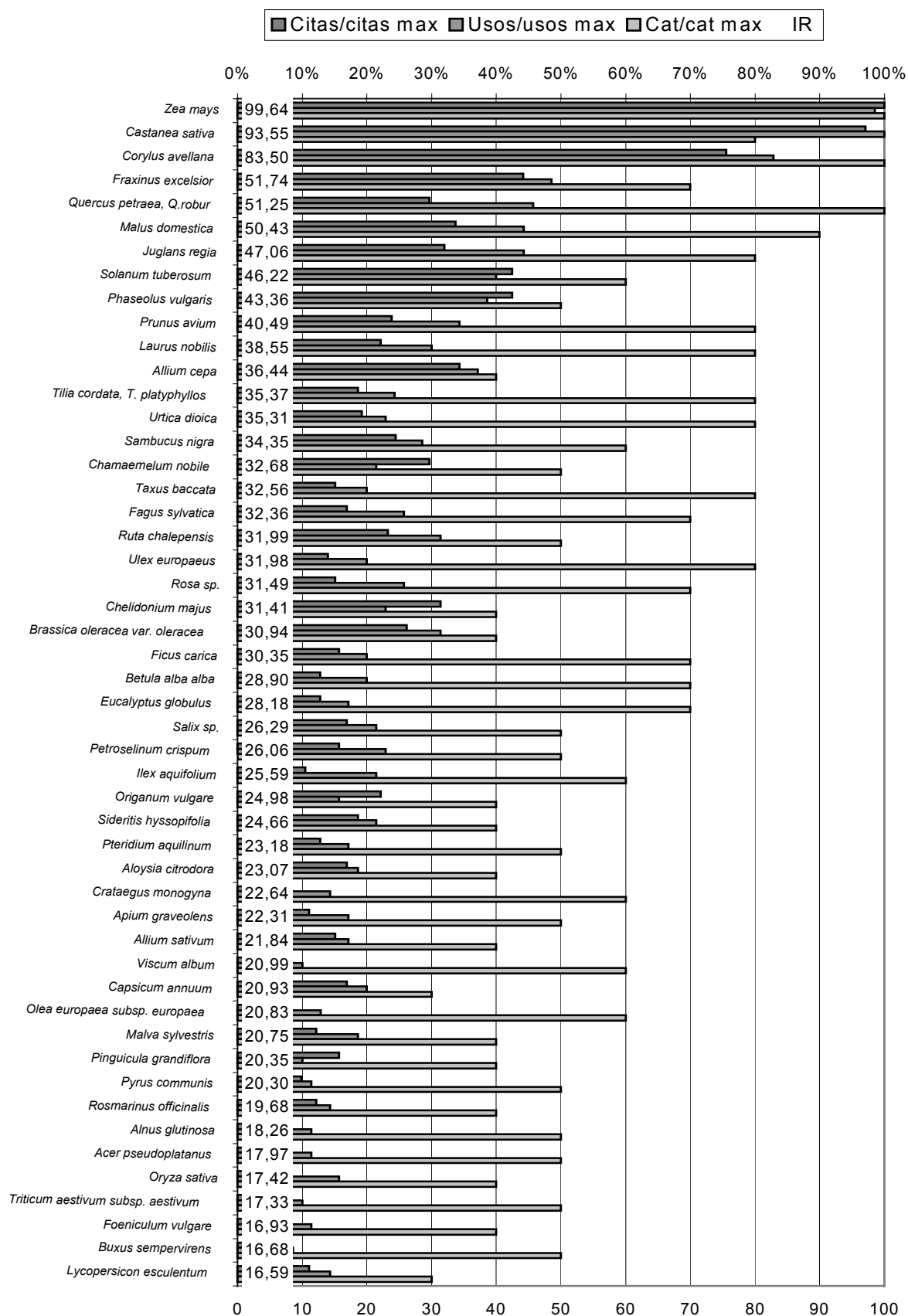


Figura 50. Número relativo de citas, usos y categorías de uso de las 50 especies con importancia relativa (IR) más alta (se anota en la base el valor de IR).



Los resultados (Figura 50) señalan a tres especies como netamente protagonistas del universo etnobotánico de Piloña: el maíz (*Zea mays*), el castaño (*Castanea sativa*) y el avellano (*Corylus avellana*), que incluye dos variedades bien diferenciadas dentro de la cultura piloñesa, la ablanar (cultivada) y el ablanu (silvestre). Estas especies han sido y son esenciales para la cultura piloñesa.

El maíz tiene el valor más alto tanto en número de citas como en variedad de usos: se trata de la especie vegetal más relevante en Piloña a juzgar por nuestros datos. Otras de las principales especies alimenticias obtienen también un alto valor de IR: la patata (*Solanum tuberosum*), las fabes (*Phaseolus vulgaris*), y la cebolla (*Allium cepa*) son las principales, y más atrás la berza (*Brassica oleracea* var. *oleracea*), el perejil (*Petroselinum crispum*), el ajo (*Allium sativum*) y los pimientos (*Capsicum annuum*). Arroz y trigo (*Oryza sativa* y *Triticum aestivum*), ambos comestibles básicos no cultivados en Piloña, aparecen entre las 50 especies más importantes, pero sólo al final de la lista. En general, las especies comestibles destacan más por su alta frecuencia de citación que por su variedad de usos (Figuras 48 y 49).

El grupo de especies que mayor valor obtienen según el índice utilizado no son, sin embargo, las especies alimenticias, sino los árboles, gracias indudablemente a la versatilidad de la madera, materia prima principal en la tecnología tradicional asturiana. Castaño y avellano, como ya se ha citado, son los más sobresalientes; se trata de especies de frutos secos comestibles, cultivadas y muy abundantes. Les siguen, entre los árboles cultivados de frutos comestibles, el manzano (*Malus domestica*), el nogal (*Juglans regia*) y el cerezo (*Prunus avium*). El fresno (*Fraxinus excelsior*) y el roble (*Quercus robur* y *Q. petraea*), son las especies silvestres más importantes según este índice. Más atrás se sitúan el tejo (*Taxus baccata*), el haya (*Fagus sylvatica*), el abedul (*Betula alba*), o los sauces (*Salix* sp.). Estas especies en general se revalorizan por considerar en el índice la variedad de usos frente al número de citas. Se han obtenido resultados similares sobre la importancia cultural de los árboles en Campoo, Cantabria (Pardo de Santayana, 2003).

El siguiente grupo de táxones reconocible en el listado de la Figura 50 tiene principalmente aplicación medicinal o simbólica. El laurel (*Laurus nobilis*) aparece entre las especies más importantes a pesar de no ser básico como alimento ni como materia prima: se trata sin embargo de una especie con una singular relevancia simbólica. También la tiene el saúco (*Sambucus nigra*), especie medicinal muy popular. Los rosales (*Rosa* sp.) aparecen como especies muy señaladas principalmente por su valor ornamental y simbólico. Los tilos (*Tilia cordata* y *T. platyphyllos*), conjugan su importancia medicinal con ser además maderables.

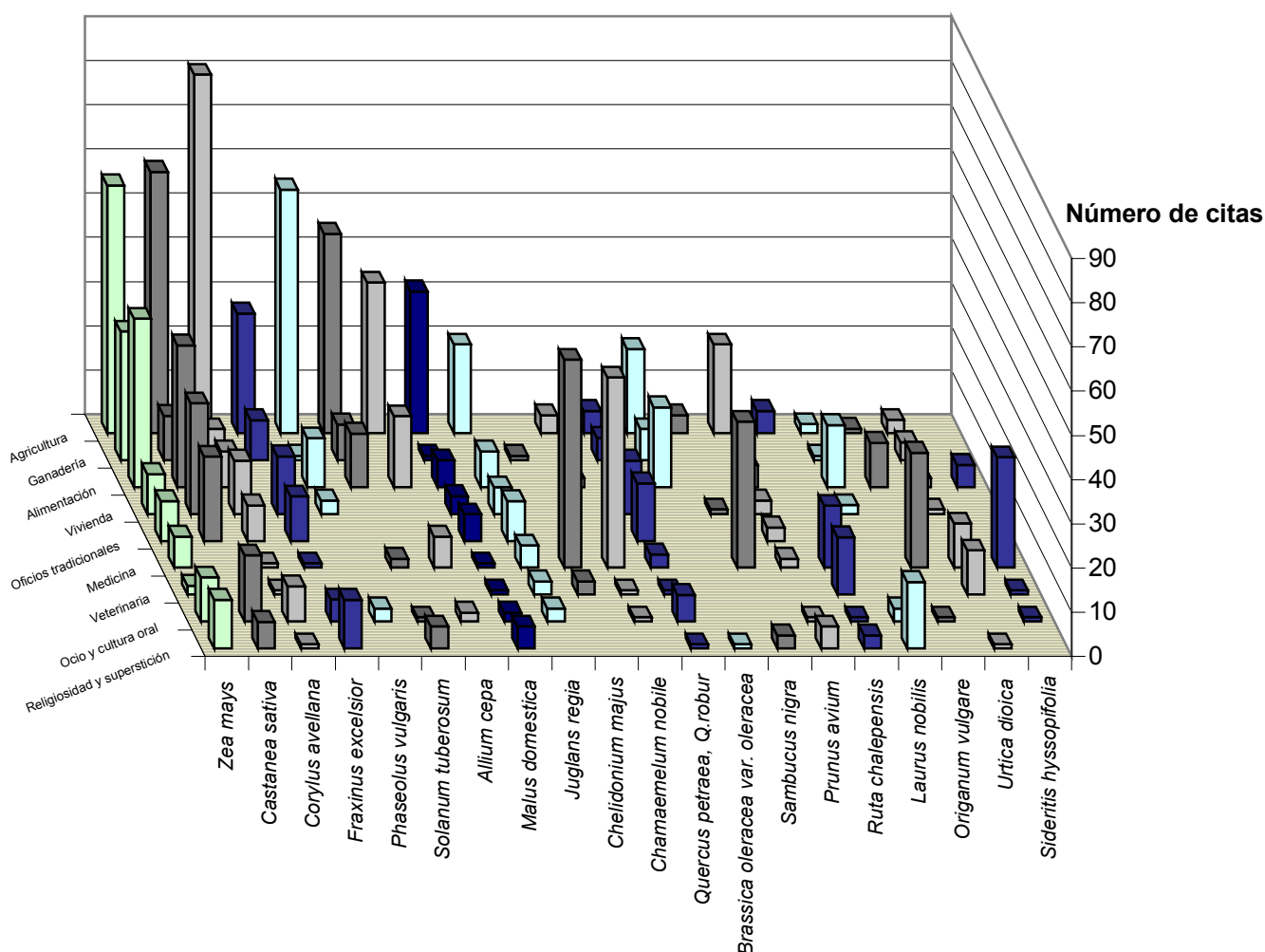
Entre las especies más netamente medicinales aparecen, por este orden, la manzanilla (*Chamaemelum nobile*), la ruda (*Ruta chalepensis*), la celedonia (*Chelidonium majus*), el orégano (*Origanum vulgare*), el té (*Sideritis hyssopifolia*), la hierba luisa (*Aloysia citrodora*), el apio (*Apium graveolens*), la malva (*Malva sylvestris*), y la tiraña (*Pinguicula grandiflora*). El romero (*Rosmarinus officinalis*), tan importante en otras zonas (Rivera Núñez & Obón de Castro, 1991), queda relegado a un lugar secundario en Piloña. Estas últimas tienden a tener más relevancia por la frecuencia con que se citan que por la versatilidad de su uso.

Cabe resaltar, por último, la aparición en el listado con un valor bastante elevado de IR, de plantas silvestres muy vulgares, más nocivas que útiles, pero sin duda importantes en la cultura local: la ortiga (*Urtica dioica*), el árgoma o cotoya (*Ulex*

europaeus), y el ubicuo felechu (*Pteridium aquilinum*). Es más la variedad de empleos que se ha dado a estas especies que el número de citas.

Las especies más frecuentes en el conjunto de los datos se han citado a menudo para muchas categorías de uso diferentes, aunque en general son más importantes para alguna faceta de la vida rural que para las demás. El gráfico de la Figura 51 muestra la distribución de las citas de las especies más citadas según las categorías de uso principales.

Figura 51. Distribución de las citas de las 20 especies más citadas en las categorías de uso más importantes



En el gráfico se observa que el maíz ha sido citado sobre todo en los campos de agricultura, ganadería y alimentación, si bien su importancia no es desdeñable en las otras categorías. Muy llamativo es también el comportamiento del castaño, que aparece bastante citado en todas las categorías excepto en medicina o veterinaria. Sin embargo, el avellano, se ha citado principalmente en lo referente a agricultura, como especie cultivada y también como material muy importante en la confección de herramientas.

La distribución de usos del fresno es llamativa por lo regular; aparece con frecuencia parecida en distintos campos, siempre relativamente alta. El nogal y el roble tienen comportamientos similares, aunque se utilizan algo menos; el fresno es más importante para hacer herramientas agrícolas y sin embargo el roble tiene más citas en cuanto a construcción de viviendas y otros utensilios de madera.

Como era de esperar, fabes, patatas, cebollas y berzas tienen uso principalmente alimentario, mientras que la celedonia, la manzanilla, el saúco y el orégano son principalmente medicinales. La ruda se utiliza además en veterinaria. El laurel tiene dos usos principales: en alimentación, como condimento, y en religiosidad en la bendición del Domingo de Ramos.

Especies más citadas por categorías de uso

Hasta este punto se han resaltado los táxones más valorados para el conjunto de la cultura piloñesa. Son especies y subespecies que se han citado un gran número de veces en las entrevistas, en contextos a veces muy variados. Queda por resaltar el papel de otros táxones, menos versátiles, pero para una actividad en concreto: cabe preguntarse en este punto cuáles son los táxones de mayor importancia dentro de cada categoría de uso.

En las siguientes figuras se muestra la distribución de especies según su número de citas dentro de cada una de las categorías de uso principales. Se representan, por orden de más a menos citados, todos los táxones que se citaron tres o más veces en cada categoría.

La categoría de agricultura (Figura 52) resulta la más amplia, con un total de 930 citas. Dentro de ella, los más frecuentes fueron de nuevo el avellano, el castaño y el maíz; los dos primeros, además de ser especies cultivadas, se emplean a menudo para fabricar herramientas agrícolas. Tal es el caso de otras especies no cultivadas que aparecen en el gráfico en posiciones intermedias: el fresno, los sauces, y el haya. Aparece también en el listado el bilortu (*Clematis vitalba*), que se utiliza como ya se explicó para trenzar ristras de maíz. Otras especies no cultivadas que aparecen en la gráfica son notables malas hierbas: *Oxalis latifolia* (el boliche), *Rumex obtusifolius* (panera o carbana), el felechu, la ortiga, la cotoya, o el arfueyu (*Viscum album*).

La mayoría de las especies más citadas en el ámbito de la ganadería (Figura 53) son forrajeras; aparecen de nuevo en el ámbito de la fabricación de herramientas el castaño, el fresno, el avellano, y el roble. Las principales especies que se utilizan como cama del ganado están también en el listado (*Pteridium aquilinum*, *Ulex europaeus* y *Erica spp.*), así como algunas especies nocivas (*Urtica dioica*, *Rubus sp.* y *Taxus baccata*).

Figura 52. Número de citas (>2) en la categoría de agricultura

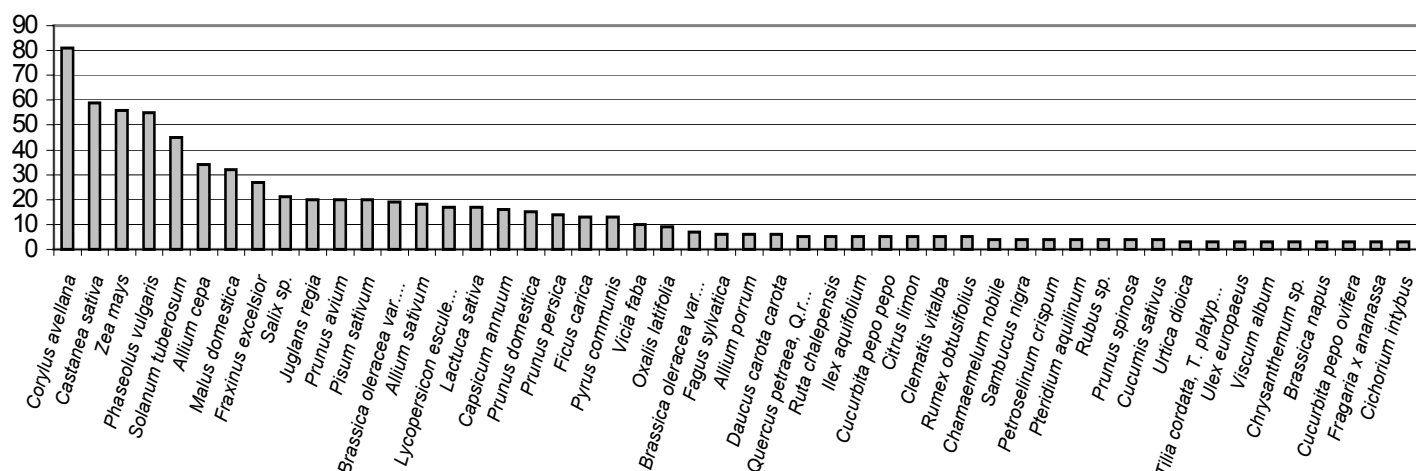


Figura 53. Número de citas (>2) en la categoría de ganadería.

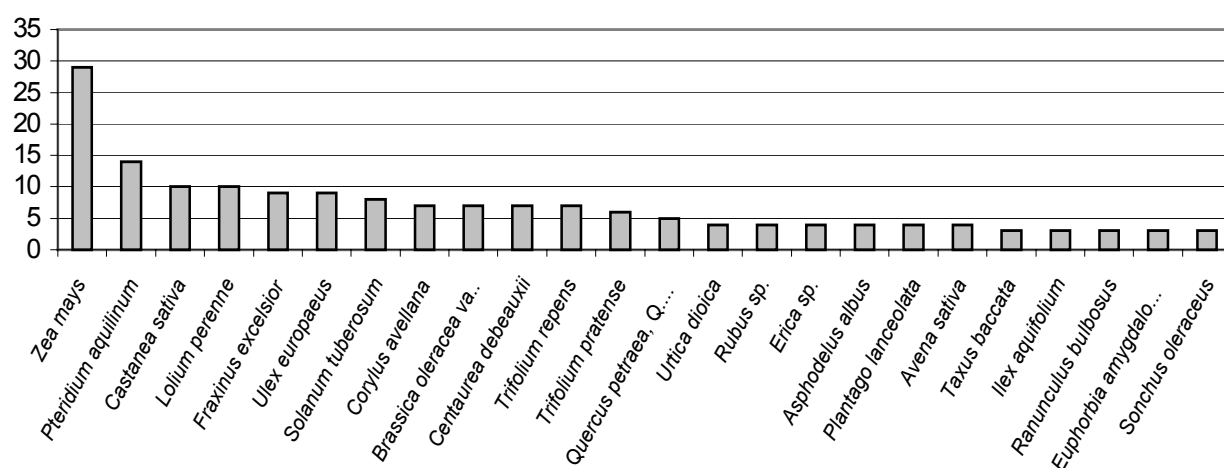


Figura 54. Número de citas (>2) en la categoría de alimentación

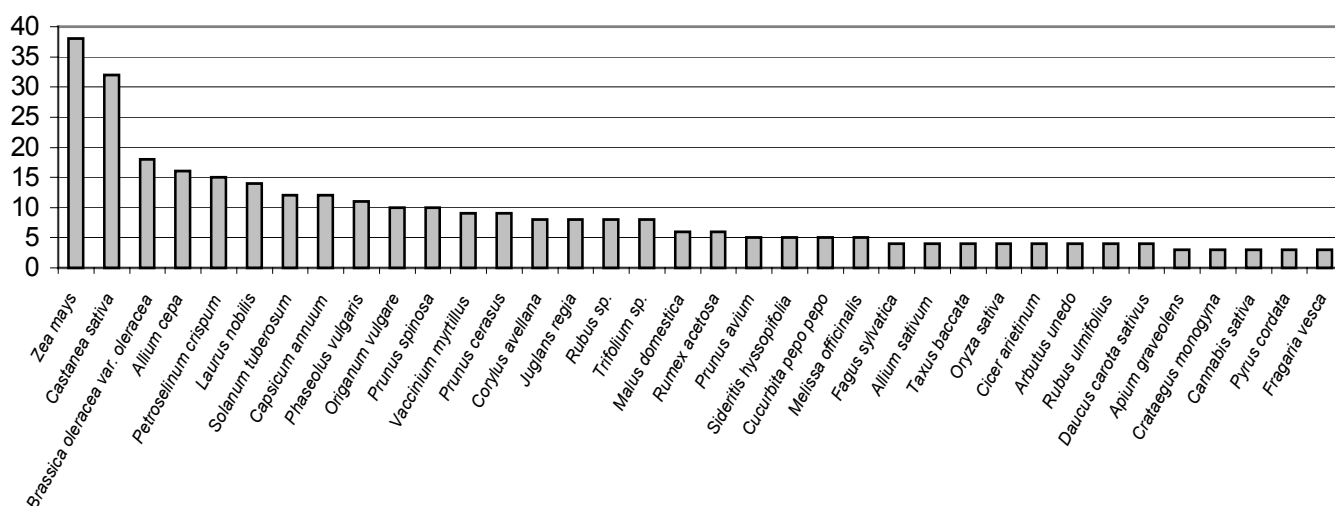


Figura 55. Número de citas (>2) en las categorías de vivienda y oficios tradicionales

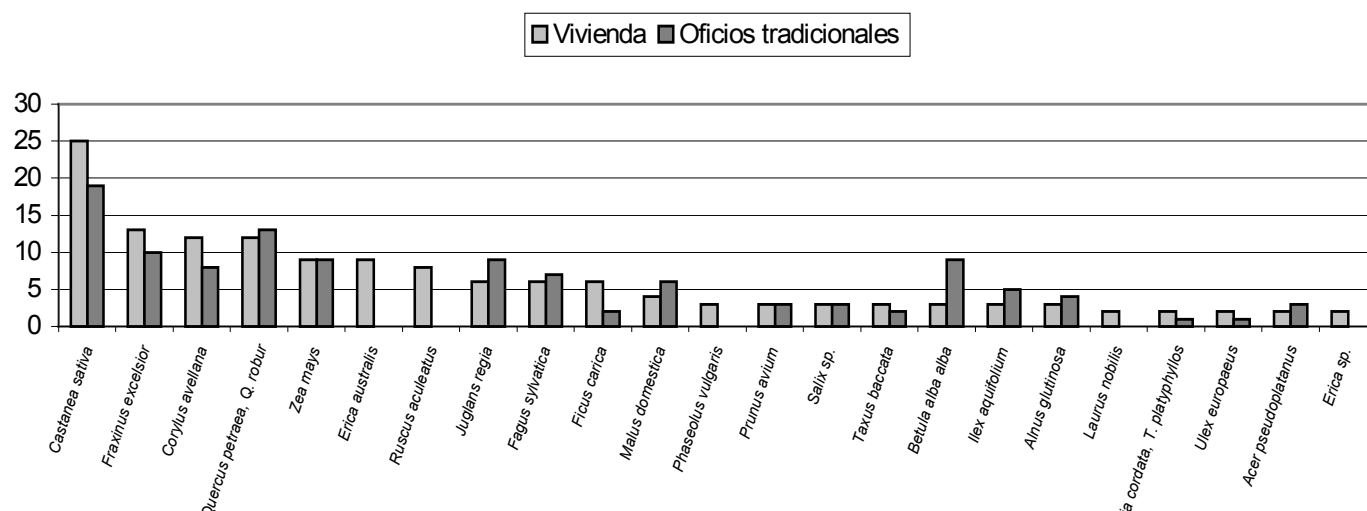


Figura 56. Número de citas (>2) en la categoría de medicina y veterinaria.

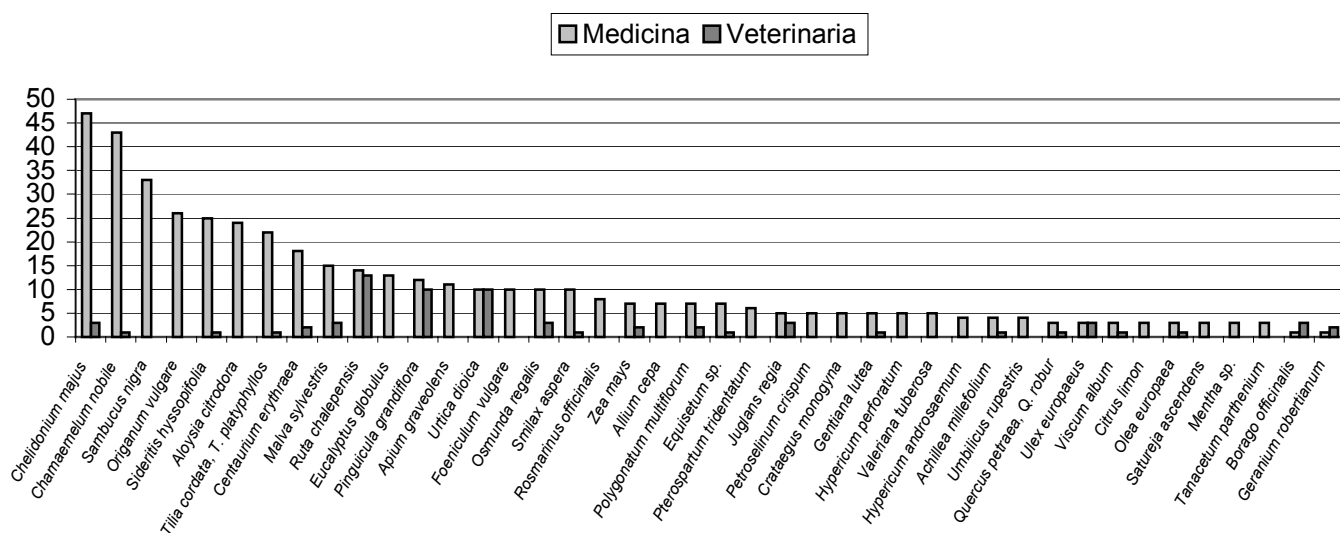
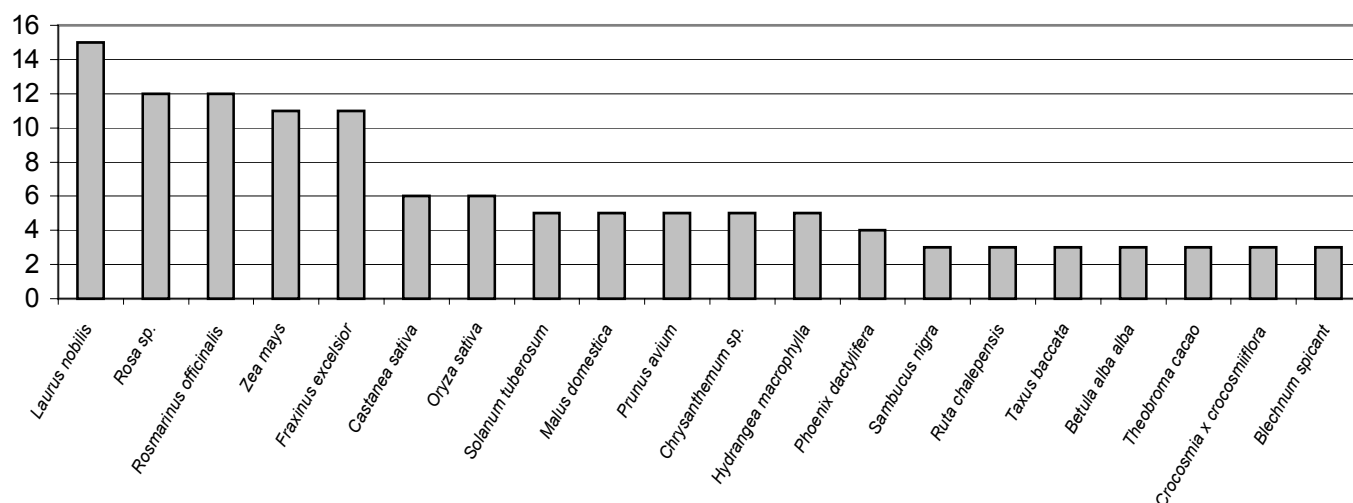


Figura 57. Número de citas (>2) en las categorías de religión y superstición.



Entre las plantas alimenticias (Figura 54), como era de esperar los alimentos tradicionales (maíz, castañas, berzas, cebolla, fabes) han sido los más citados. Algunas plantas condimentarias son también citadas con frecuencia (perejil, laurel, orégano, ajo). Entre las plantas silvestres comestibles más citadas están los endrinos (*Prunus spinosa*), los arándanos (*Vaccinium myrtillus*), las moras (*Rubus* sp.), y los agrietes (*Rumex acetosa*); menos frecuentemente se citaron los hayucos (*Fagus sylvatica*), los frutos del tejo (*Taxus baccata*), los madroños (*Arbutus unedo*), perucos (*Pyrus cordata*) y fresas silvestres (*Fragaria vesca*). Aparece una planta fumable, *Cannabis sativa*, aunque de no haberse obviado, *Nicotiana tabacum* sería mucho más importante.

Las plantas utilizadas en vivienda y oficios tradicionales (construcción, fabricación de utensilios, combustibles), se muestran en la Figura 55; son como se puede observar principalmente árboles con la excepción del maíz (que por su abundancia se utilizaba para todo), y las escobas (*Ruscus aculeatus* y *Erica australis*, aunque esta última se utilizó también como combustible). La llamativa importancia del abedul (*Betula alba*) en oficios tradicionales se debe a que es una materia prima importante para hacer calzado de madera (madreñes).

La Figura 57 muestra los taxones más citados en la categoría de religiosidad y superstición. Esta lista resulta variada y simpática, pues en su análisis aparecen mezcladas tradiciones de muy diversos orígenes. Aparecen destacadas entre los primeros taxones cuatro especies de gran importancia simbólica y carácter benéfico: el laurel, la rosa, el romero y el fresno. Y, puesto que el banquete resulta imprescindible en toda celebración, varias plantas comestibles se citan en esta categoría: el omnipresente maíz, las castañas, el arroz (comida de fiesta), las patatas, y cómo no, la sidra. Otras especies indicadas en el gráfico se relacionan con fiestas muy concretas: el cerezo y el saúco, con San Juan; los crisantemos, con Todos los Santos; las hortensias, con las fiestas de verano, y las palmeras... con los belenes.

Especies medicinales más importantes

El campo de la medicina tradicional ha sido estudiado con mucho detenimiento en numerosos trabajos etnobotánicos específicos. El presente estudio ha abarcado un tema mucho más amplio y por ello los resultados en cuanto a especies medicinales son muy modestos comparados con otros. Aún así, parece interesante estudiar con un poco más de atención esta categoría de uso, cuyos resultados, aunque poco concluyentes, pueden resultar de interés por comparación con otras regiones.

La Figura 56 presenta el número de citas relacionadas con la medicina y la veterinaria de las especies medicinales que cuentan con tres o más citas. Los datos sobre veterinaria, como se puede observar, son mucho más escasos que los relativos a medicina; destacan en esta campo la ruda (*Ruta chalepensis*) y la ortiga (*Urtica dioica*).

La siguiente gráfica (Figura 58) presenta las plantas medicinales según su variedad de usos, que combina el número de aplicaciones diferentes y el número de sistemas corporales que tratan. La Figura 59 muestra las especies medicinales ordenadas por

Figura 58. Número de usos y categorías de uso diferentes para los 30 táxones medicinales de uso más diverso, ordenados por la media de ambos valores divididos por su valor máximo (escala en el eje derecho).

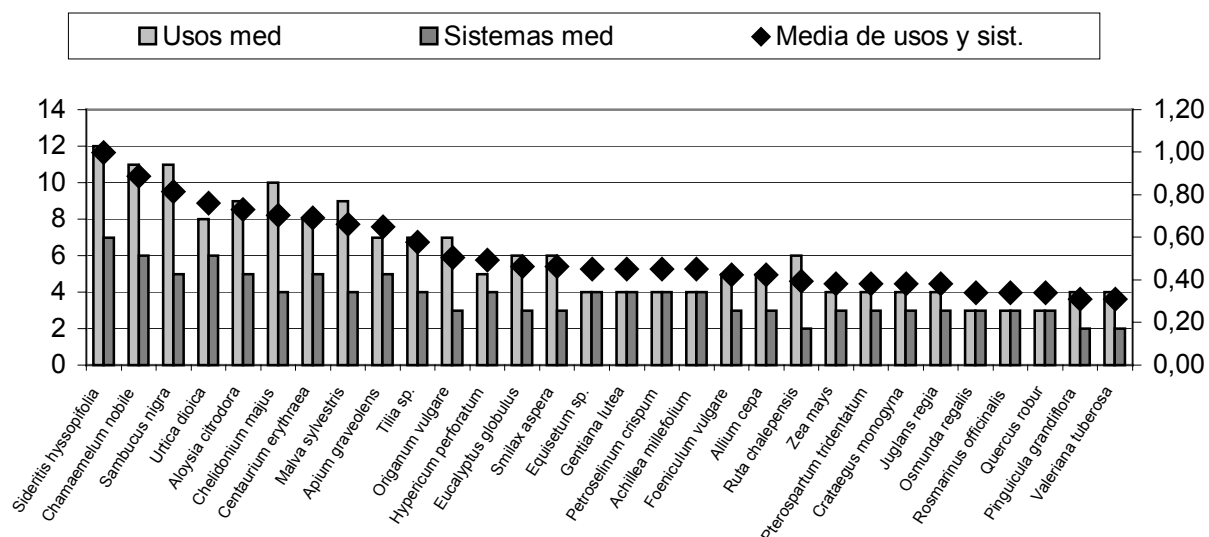
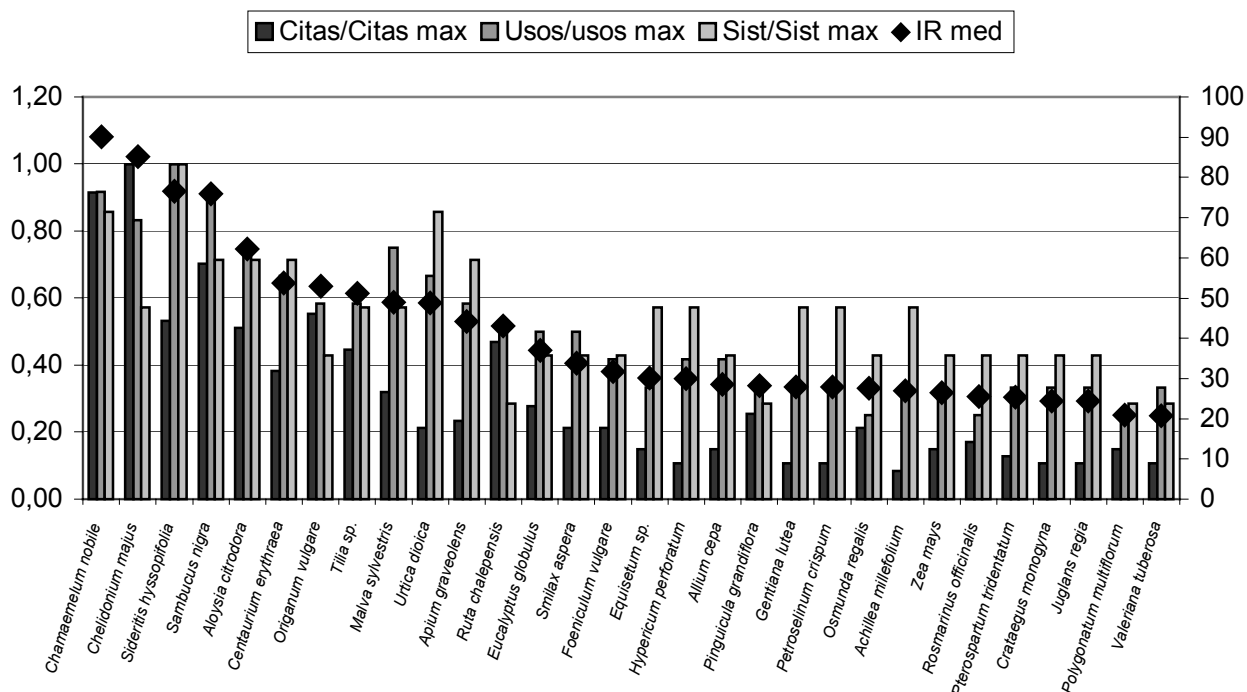


Figura 59. Número relativo de citas, usos y categorías de uso de las 30 especies medicinales con importancia relativa (IR_{med}) más alta.



un índice de importancia relativa (IR_{med}) análogo al IR utilizado para el conjunto de los usos, tal como se explica en la metodología.

Se puede observar en las gráficas que las especies medicinales más populares tratan las afecciones más comunes del sistema digestivo, como la manzanilla (*Chamaemelum nobile*), la celedonia (*Chelidonium majus*), la hierba luisa (*Aloysia citrodora*) y la centaura (*Centaurium erythraea*), o también del sistema respiratorio, como el saúco (*Sambucus nigra*), el orégano (*Origanum vulgare*) o la malva (*Malva sylvestris*). La celedonia se utiliza también muy frecuentemente para las afecciones cutáneas. La tila (*Tilia cordata*, *T. platyphyllos*) es el remedio principal para afecciones nerviosas.

Algunas especies tienen usos muy variados, como el té de monte (*Sideritis hyssopifolia*) o la ortiga (*Urtica dioica*). Otras sin embargo se han citado muy frecuentemente para una dolencia en concreto, como es el caso de la ruda (*Ruta chalepensis*) para las afecciones del aparato genital femenino, o la tiraña (*Pinguicula grandiflora*) como laxante.

Respecto al modo de obtención de las plantas medicinales, es notable que dos de las especies más importantes según el índice utilizado, la manzanilla y el té, sean especies silvestres que se recogen muy lejos de los pueblos, en el monte. Las plantas medicinales más importantes son silvestres en su mayoría, con excepción de la hierba luisa y la tila.

Es llamativo también el alto valor del índice en el caso del eucalipto (*Eucalyptus globulus*) considerando que se trata de una especie de introducción relativamente reciente, aunque con reconocidas propiedades medicinales. Otras especies, antaño quizá más importantes según aseguran los mayores, han caído en desuso en las últimas décadas, como las plantas utilizadas para tratar las roturas de huesos (*Osmunda regalis* y *Polygonatum multiflorus*), para calmar a los bebés (*Valeriana tuberosa*), o contra el reuma (*Pterospartum tridentatum*).

FAMILIAS BOTÁNICAS MÁS IMPORTANTES

Es frecuente en los estudios etnobotánicos hacer un repaso a las familias botánicas a que pertenecen las especies utilizadas (Casado Ponce, 2003; Fernández Ocaña, 2000; Molina Mahedero, 2001; Ortuño Moya, 2003). Para ello, en este caso se utiliza el mismo índice que se aplicó a las especies y subespecies, agrupadas por familias. La Figura 60 muestra los resultados de este análisis, ordenados por el valor del índice.

Como se puede observar en la figura, la familia cuyos componentes han sido citados un mayor número de veces para usos más diversos son las rosáceas (frutales y rosas, sobre todo), seguidas de las gramíneas (en este caso, sin duda, pesa con mucha fuerza la utilidad del maíz). Le siguen las grandes familias de árboles (fagáceas y betuláceas), y las leguminosas, liliáceas, y solanáceas, que agrupan muchas de las más importantes especies comestibles y forrajeras.

Figura 60. Número relativo de citas, usos y categorías de uso de las 30 familias con importancia relativa (IR_{fam}) más alta.

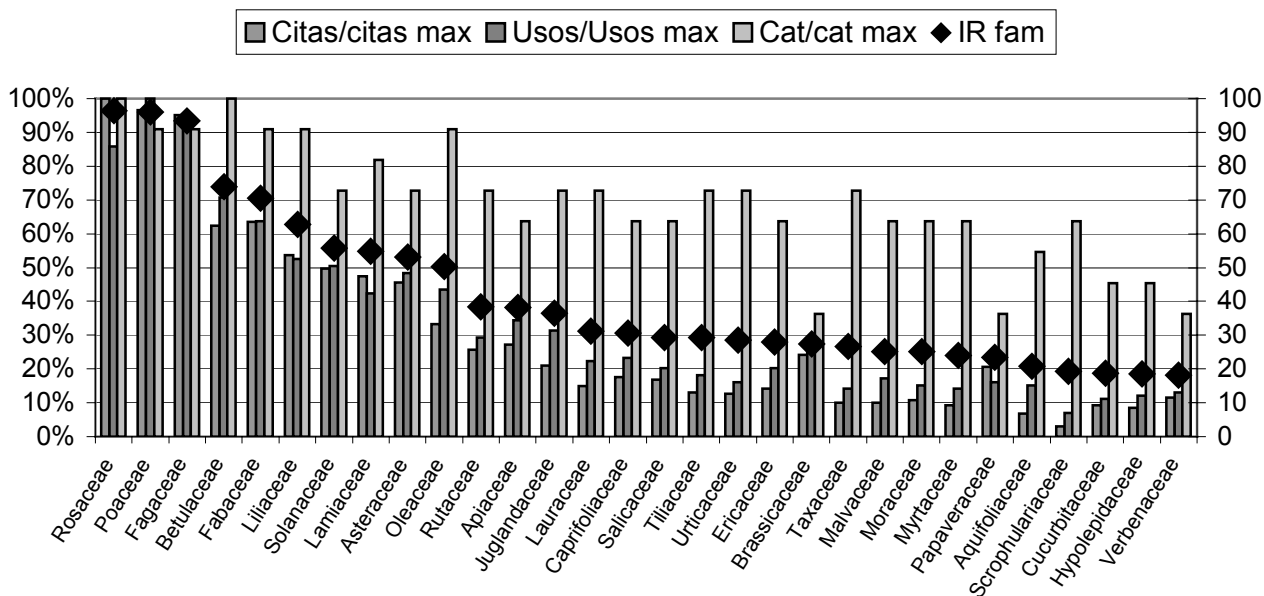
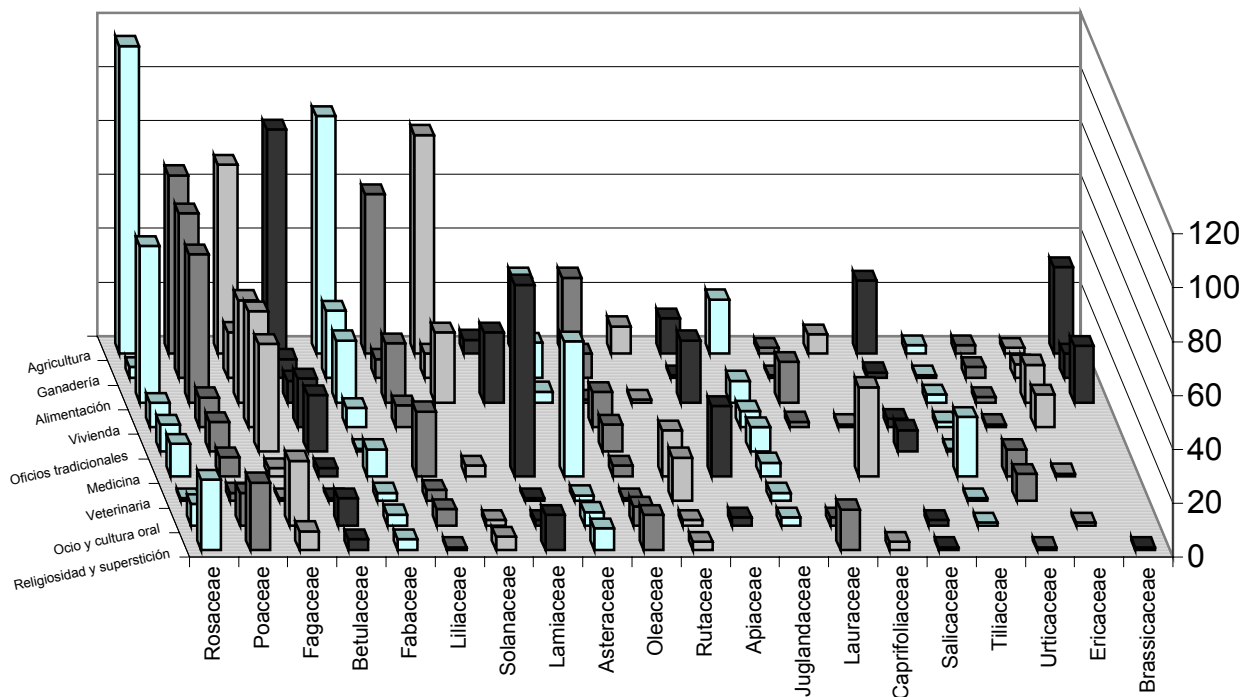


Figura 61. Distribución de las citas de las 20 familias más citadas en las categorías de uso más importantes

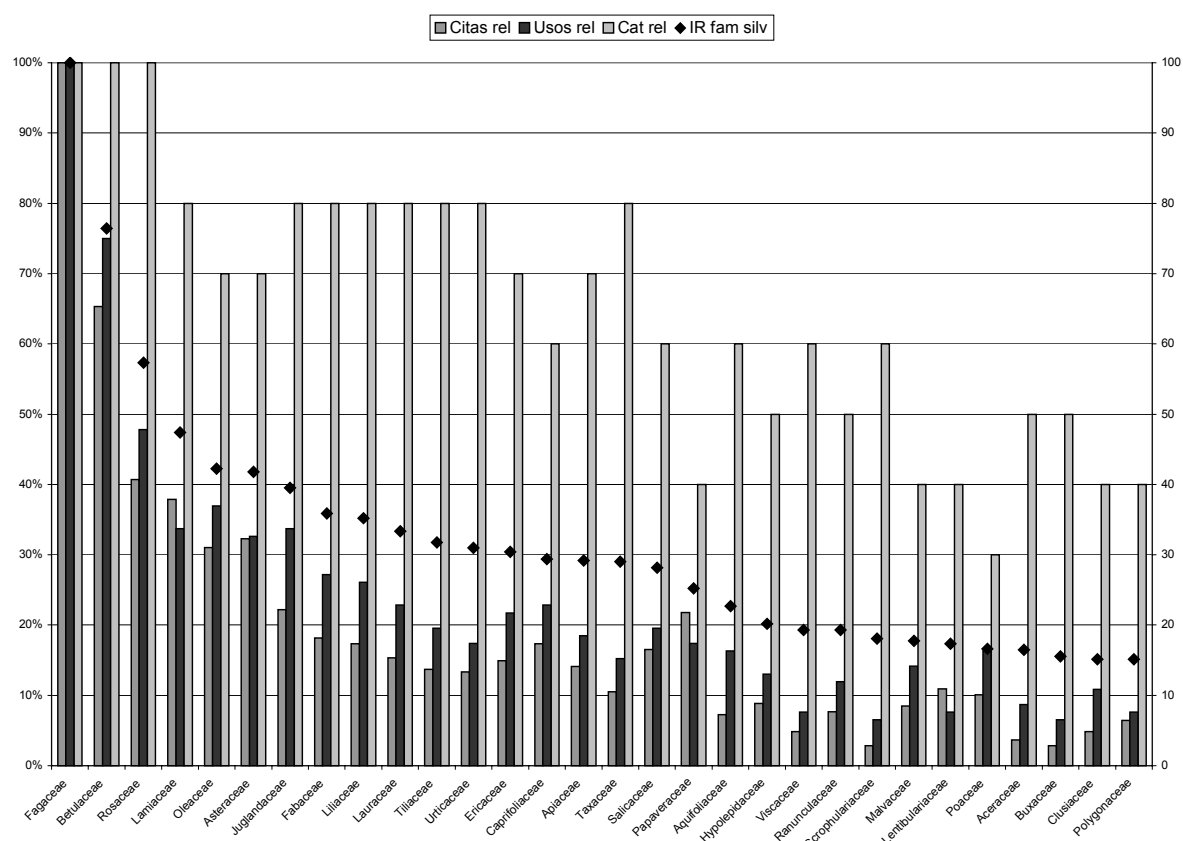


La Figura 61 muestra las categorías de uso en las que se han citado las especies de las principales familias. Este gráfico es bastante clarificador sobre la importancia cultural de cada uno de estos grupos naturales de plantas. Todas las familias más importantes tienen fuerte relevancia en las tareas agrícolas. Rosáceas, gramíneas, leguminosas, liliáceas y solanáceas se utilizan principalmente en la agricultura, ganadería y alimentación; las rosáceas tienen además un papel simbólico singular. Las fagáceas y betuláceas, además de contar con especies cultivadas muy importantes (el castaño y el avellano), tienen un papel muy relevante en la cultura material, como materia prima de herramientas y construcciones.

Destacan por su papel medicinal las labiadas, compuestas, rutáceas, caprifoliáceas y tiliáceas. Las apiáceas son principalmente alimenticias y medicinales; el laurel, único miembro de las lauráceas, alimenticio y simbólico. Destacan por la diversidad de sus usos las oleáceas (que incluyen al fresno, el olivo como productor de aceite, y los aligustres ornamentales), y también el nogal (juglandácea), los tilos (tiliáceas), y la ortiga (urticácea).

En esta ordenación, como se puede intuir, tienen mucho peso las especies cultivadas. Para poder contrastar esta idea, se elaboró una gráfica en todo igual a la Figura 60, pero teniendo en cuenta sólo las especies que son autóctonas de Asturias, tal y como se explica en la metodología. La siguiente gráfica (Figura 62) muestra los resultados.

Figura 62. Número relativo de citas, usos y categorías de uso de las 30 familias con especies silvestres importancia relativa ($IR_{fam\ silv}$) más alta.



Efectivamente, al tener en cuenta solamente las especies silvestres, la ordenación de las familias es bastante diferente. Ocupan el primer lugar las familias de árboles más importantes (fagáceas, betuláceas), que, como se viene resaltando, son las especies vegetales que obtienen en general mayor valor de IR. El avellano, perteneciente a las betuláceas, es otro ejemplo notable. Lo mismo ocurre con el fresno, entre las oleáceas, y con el nogal, único representante de la juglandáceas. Muchos de estos árboles se cultivan actualmente, hasta el punto de que, como en el caso del castaño o el nogal, se ha dudado de su calidad de autóctonos, confirmada recientemente por registros palinológicos cuaternarios (Blanco Castro *et al.*, 1997). Salicáceas y ericáceas son familias de arbustos o arbolillos abundantes en el paisaje natural que ocupan un lugar relativamente alto entre las familias útiles de Piloña. También ocupan un lugar notable las caprifoliáceas (la familia del saúco), y las papaveráceas (entre ellas, la celestina).

Las rosáceas, labiadas, compuestas, leguminosas y liliáceas aparecen generalmente como familias importantes en los trabajos etnobotánicos (Fernández Ocaña, 2000; Ortuño Moya, 2003, etc.), y desde luego lo son desde el punto de vista florístico ya que se cuentan entre las familias más diversificadas en Asturias (en el catálogo de Asturias aparecen 222 táxones de compuestas silvestres, 120 de leguminosas, 77 de rosáceas, 58 de labiadas y 55 de liliáceas).

Las gramíneas son otra de las familias más abundantes y diversas en Asturias (187 táxones), y sin embargo las especies silvestres de gramíneas no aparecen entre las más importantes en la etnobotánica de Piloña; sí aparecerían si se hubieran tratado “herba” y “pación” como etnotáxones genéricos compuestos en su mayoría por especies de esta familia. Tampoco son importantes en la etnoflora las crucíferas (83 táxones silvestres en Asturias), umbelíferas (74 táxones), escrofulariáceas (76), y ranunculáceas (57 táxones). Algunas familias con más de 50 táxones autóctonos ni siquiera aparecen en los gráficos, como las cariofiláceas (100 táxones) o las ciperáceas (80).

Por otro lado, algunas familias con uno o muy pocos representantes en la flora autóctona tienen una importancia etnobotánica notable: tal es el caso de las betuláceas, juglandáceas, lauráceas, tiliáceas, taxáceas, o aquifoliáceas y de las hypolepidáceas (*Pteridium aquilinum*). Sobre la importancia relativa de las especies autóctonas de Asturias frente a las introducidas se profundizará en el próximo apartado.

ORIGEN GEOGRÁFICO DE LA ETNOFLORA PILOÑESA

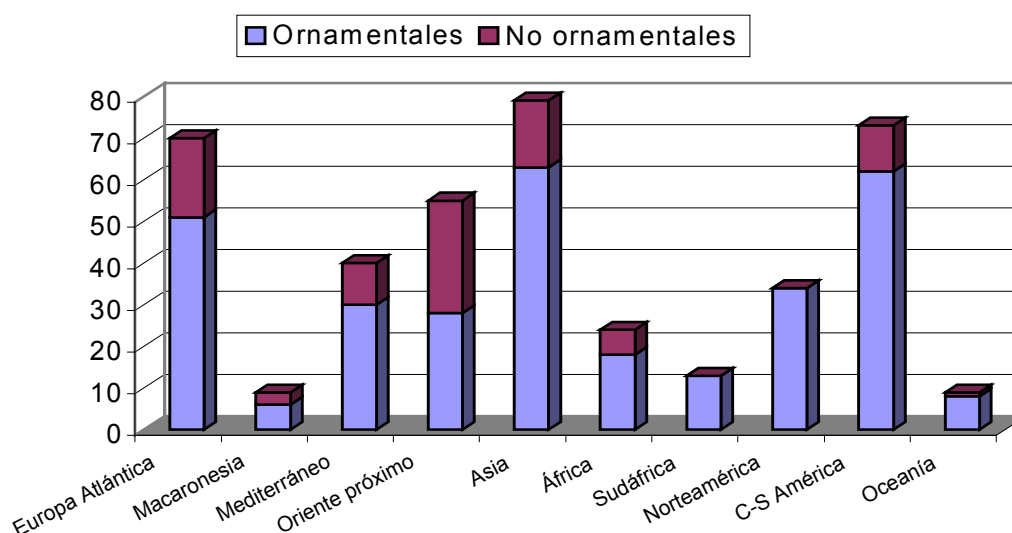
El origen geográfico de las especies utilizadas en una región no es fruto de la casualidad, sino del conjunto de relaciones sociales, políticas y comerciales que históricamente han permitido el intercambio de valores culturales, productos y propágulos vegetales de unas a otras regiones del mundo (García París, 1991; Lewington, 1990).

Muchos de los táxones de gran importancia cultural en Piloña no son autóctonos de la zona, ni siquiera del conjunto de la Península Ibérica. Se cultivan en Piloña muchas especies exóticas que han logrado aclimatarse a la zona y cubrir las necesidades de la población de manera más eficiente que las especies cultivadas previamente. Además se importan tradicionalmente muchos productos vegetales de muy diverso origen (azúcar, prendas de algodón, papel...).

El Catálogo de la flora vascular de Asturias (Díaz González, *et al.*, 1994) actualizado recoge 1938 táxones específicos o infraespecíficos autóctonos de Asturias; 50 de ellos se cultivan en Piloña. En el Apéndice final se distinguen las especies autóctonas de Asturias y las exóticas, señalando su continente de origen.

Los resultados de esta tesis recogen 322 especies o subespecies exóticas cultivadas en Piloña. Además se enumeran 51 especies alóctonas asilvestradas. La procedencia de estas especies por grandes zonas geográficas se muestra en la Figura 63; la parte inferior de cada una de las columnas corresponde a las especies ornamentales, y la superior corresponde a las especies cultivadas con otros fines.

Figura 63. Número de especies exóticas procedentes de cada zona geográfica considerada presentes en Piloña.

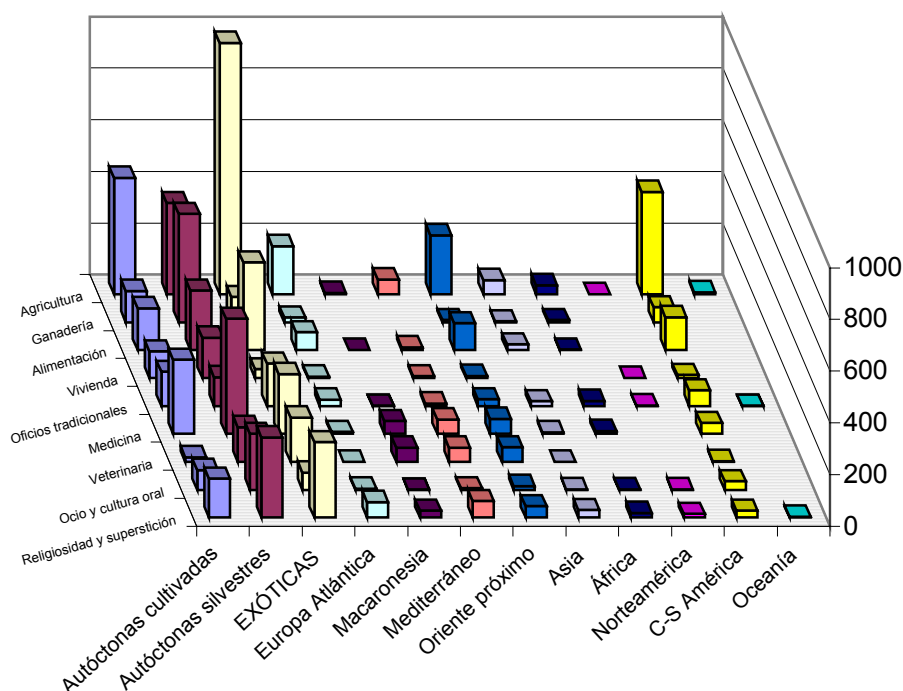


Se puede observar en el gráfico que la mayoría de las especies cultivadas en Piloña lo son con fines ornamentales. Las procedencias más comunes son Europa Atlántica, centro y este de Asia, y América Central y Sudamérica. Resalta un elevado número de exóticas no ornamentales procedentes de Oriente Próximo y Europa (gran parte de las

especies y variedades comestibles utilizadas en Asturias tienen estos orígenes). Hay sin embargo muy poca proporción de especies vegetales procedentes de Sudáfrica, Norteamérica u Oceanía, y prácticamente todas ellas son solamente ornamentales.

Para valorar la importancia cultural en Piloña de los táxones de un determinado origen, se obtiene el número de citas que aparecen en la base de datos sobre táxones de cada procedencia. Se distinguen los registros de autóctonas cultivadas (ver Tabla 89) de las especies silvestres que no se cultivan. Los resultados se muestran en la Figura 64 ordenados por categorías de usos.

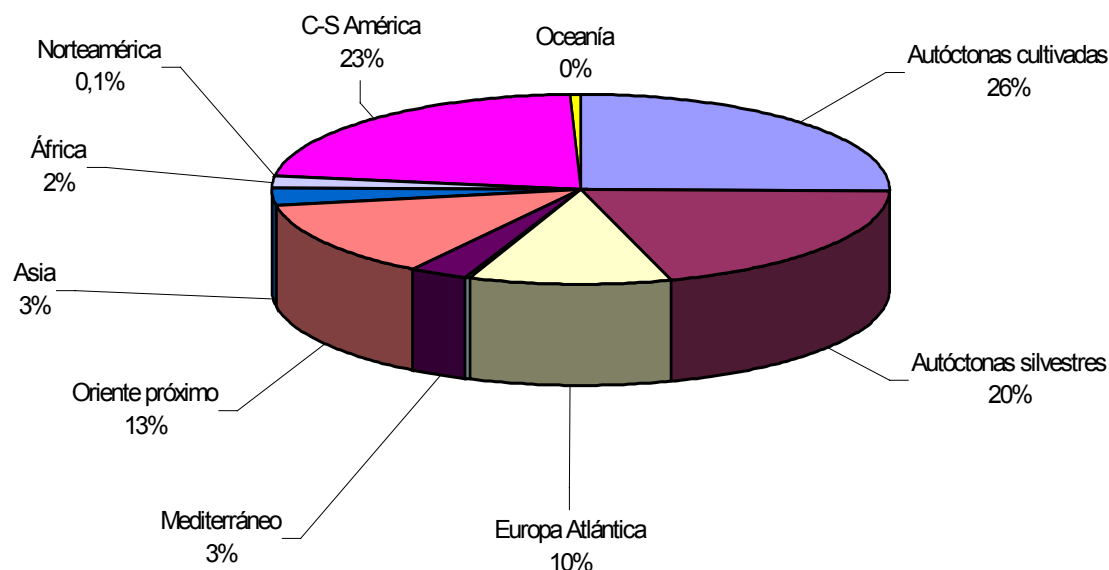
Figura 64. Número de citas de los táxones provenientes de cada una de las grandes zonas geográficas, repartidos en las grandes categorías de uso (excepto ornamentales).



Como se puede observar en el gráfico, las especies exóticas son importantes frente a las autóctonas principalmente en los campos de agricultura y alimentación, y sin embargo tienen relativamente poca relevancia en la ganadería y la medicina, y los juegos y ocio; en estos dos campos son más citadas las especies autóctonas silvestres.

En agricultura y alimentación las plantas exóticas más citadas provienen principalmente de Iberoamérica, Oriente Próximo y Europa Atlántica, evidenciando unos fuertes lazos de unión históricos y culturales con estas zonas (ver también Figura 65). En medicina y veterinaria son relativamente importantes las especies macaronésicas, mediterráneas y de Oriente Próximo; principalmente *Ruta chalepensis*, especie muy citada proveniente de dichas zonas. En cuanto a las plantas relacionadas con las celebraciones religiosas, sus orígenes son muy variados, ya que se trata en muchos casos de especies ornamentales utilizadas como adorno de procesiones y otros actos.

Figura 65. Número de citas en la categoría de agricultura de los táxones provenientes de cada una de las grandes zonas geográficas.



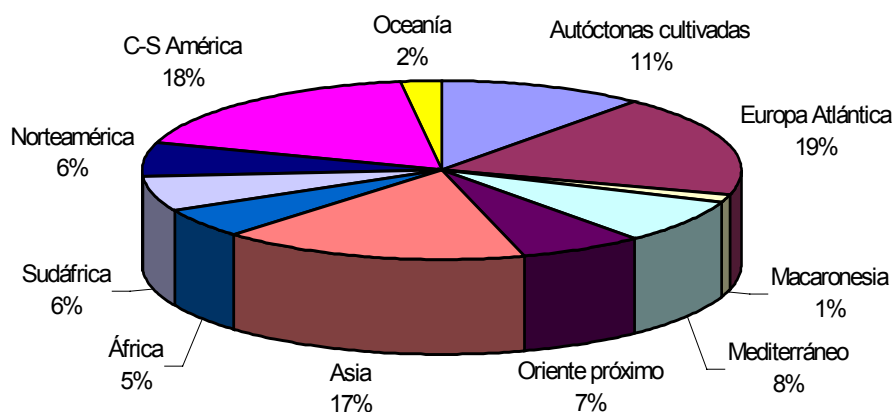
Las especies autóctonas cultivadas en Piloña son un número relativamente pequeño de táxones; la mayoría son árboles propiciados para utilizar su madera, arbustos sembrados en los lindes o sebes, o hierbas cultivadas como ornamentales. Excepción notoria son las plantas medicinales o aromáticas (manzanilla, orégano, saúco, laurel, menta), las forrajeras (bollicu y tréboles), y por supuesto el castaño y el avellano, base de la alimentación y la tecnología tradicionales de Piloña. Muchas de ellas se recogen también con frecuencia a partir de poblaciones silvestres.

Tabla 89. Especies autóctonas de Asturias que se cultivan en Piloña.

<i>Apium graveolens</i> (Apiaceae)	<i>Phyllitis scolopendrium</i> subsp. <i>scolopendrium</i> (Aspleniaceae)
<i>Avena sativa</i> (Poaceae)	<i>Primula acaulis</i> subsp. <i>acaulis</i> (Primulaceae)
<i>Betula alba</i> subsp. <i>alba</i> (Betulaceae)	<i>Prunus avium</i> (Rosaceae)
<i>Brassica oleracea</i> var. <i>oleracea</i> (Brassicaceae)	<i>Salix alba</i> subsp. <i>vitellina</i> (Salicaceae)
<i>Buxus sempervirens</i> (Buxaceae)	<i>Salix alba</i> subsp. <i>alba</i> (Salicaceae)
<i>Castanea sativa</i> (Fagaceae)	<i>Salix atrocinerea</i> (Salicaceae)
<i>Chamaemelum nobile</i> (Asteraceae)	<i>Salix fragilis</i> (Salicaceae)
<i>Corylus avellana</i> (Betulaceae)	<i>Sambucus nigra</i> (Caprifoliaceae)
<i>Fagus sylvatica</i> (Fagaceae)	<i>Selaginella selaginoides</i> (Selaginellaceae)
<i>Foeniculum vulgare</i> (Apiaceae)	<i>Taxus baccata</i> (Taxaceae)
<i>Fragaria vesca</i> (Rosaceae)	<i>Tilia cordata</i> (Tiliaceae)
<i>Fraxinus excelsior</i> (Oleaceae)	<i>Tilia platyphyllos</i> subsp. <i>platyphyllos</i> (Tiliaceae)
<i>Hedera helix</i> (Araliaceae)	<i>Trifolium pratense</i> (Fabaceae)
<i>Juglans regia</i> (Juglandaceae)	<i>Trifolium repens</i> (Fabaceae)
<i>Laurus nobilis</i> (Lauraceae)	<i>Valeriana tuberosa</i> (Valerianaceae)
<i>Ligustrum vulgare</i> (Oleaceae)	<i>Viola alba</i> (Violaceae)
<i>Lolium perenne</i> (Poaceae)	<i>Viola riviniana</i> (Violaceae)
<i>Mentha pulegium</i> (Lamiaceae)	
<i>Origanum vulgare</i> (Lamiaceae)	

La presencia de especies ornamentales por orígenes geográficos, según el muestreo de huertos y jardines (ver 1.5. Análisis cuantitativo de Huertos y Jardines), se puede ver en la Figura 66. Tal como se aprecia en esta figura, las especies ornamentales de Piloña tienen orígenes muy variados, aunque predominan las especies euroasiáticas y iberoamericanas. La flora autóctona tiene un papel poco importante como ornamental. Aunque presentes en los jardines, las especies procedentes de Norteamérica y Oceanía son poco representativas. Es notable que la flora ornamental procedente de la región de El Cabo es más abundante que las especies procedentes de todo el resto de África.

Figura 66. Abundancia de especies ornamentales originarias de cada una de las grandes zonas geográficas en los huertos y jardines de Piloña.



VIGENCIA DEL USO DE LAS PLANTAS

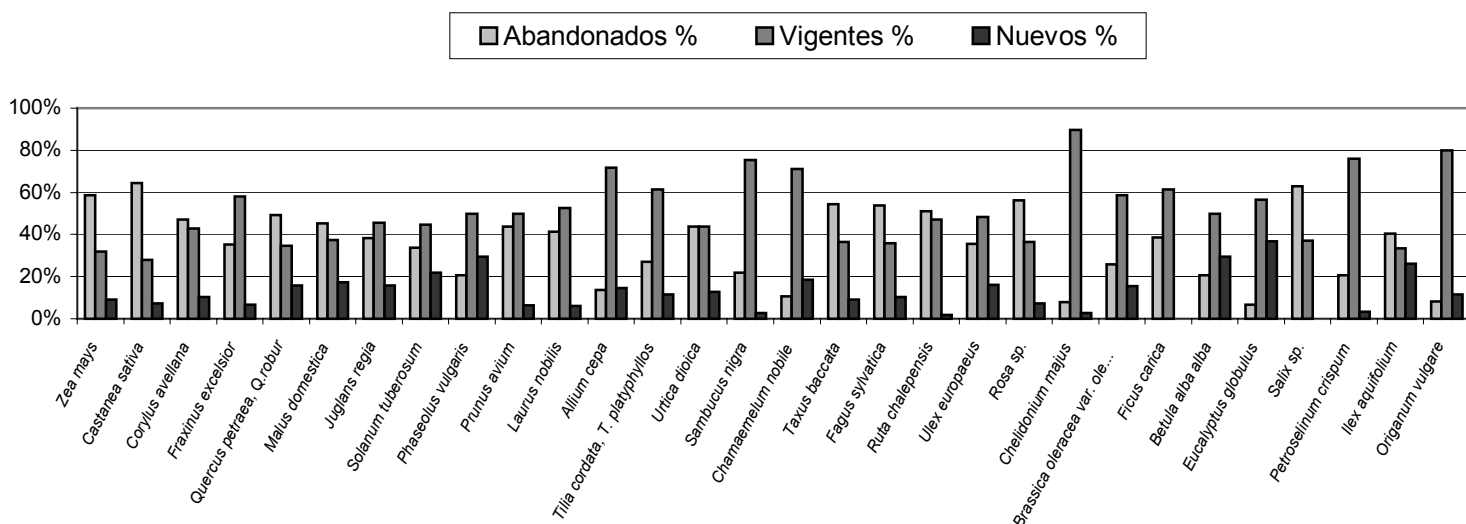
La cultura tradicional piloñesa, está inmersa en un proceso de cambio que conlleva el abandono de muchas de las prácticas y conocimientos relacionados con las plantas. Por ello no es muy significativo hablar de la importancia cultural de las especies sin tener en cuenta que muchas de las referencias hechas por los informantes aluden a usos ya abandonados. Otros usos son innovaciones traídas por el cambio de vida, la generalización de los medios de comunicación, la mejora de los transportes y el aumento del turismo.

Para tener una medida orientativa de la vigencia de utilización de las 30 especies más importantes (con IR más alto) se ha confeccionado el gráfico de la Figura 67, en que se muestra el número de citas de la base de datos referentes a prácticas ya obsoletas frente a otras tradicionales y vigentes, y otras nuevas que antes no se conocían. El gráfico confirma la pérdida progresiva de conocimientos etnobotánicos tradicionales, ya que la columna de usos abandonados es bastante alta en todos los casos, y muestra que existe una cierta innovación en las aplicaciones de las plantas, pero esta no es en casi ningún caso superior al número de prácticas que se abandonan.

Es llamativo observar que precisamente las especies con mayor número de citas y usos en total (con IR más alto) coinciden con aquellas cuyo uso se ha abandonado en mayor proporción: el maíz, el castaño, el avellano, el roble, y el manzano tienen más usos abandonados que usos vigentes. También el uso del tejo, el haya, las rosas y los sauces se ha abandonado en gran medida. Por otro lado, conservan su vigencia muchas de las aplicaciones de las principales especies comestibles (patatas, fobes, cebolla, berza, perejil), y medicinales (tila, saúco, manzanilla, celedonia, orégano); ha perdido mucha de su utilidad, sin embargo, la ruda.

Por último, las especies de las que más usos nuevos se recogieron fueron el eucalipto, especies de introducción reciente en la zona, y les fabes, de gran éxito culinario, que entran a formar parte de recetas innovadoras.

Figura 67. Vigencia de los usos referidos a las 30 especies con importancia relativa (IR) más alta.



CAPÍTULO VI. DISTRIBUCIÓN DEL CONOCIMIENTO ETNOBOTÁNICO

Con mucha frecuencia, se reivindica la importancia de los estudios etnobotánicos en Europa como urgente medida de recuperación de un saber popular en avanzado estado de erosión (Mesa, 1996; Vallès, 1996). Sin embargo, muy pocos estudios han intentado evaluar de una manera cuantitativa este tan recurrido fenómeno. En España no se conocen estudios al respecto, y en el resto del mundo son escasos (Benz, *et al.*, 2000; Werner & Schopfle, 1987; Wester & Yongvanit, 1995).

Un estudio cuantitativo de este tipo, que pretenda reflejar la medida en que los conocimientos tradicionales se están perdiendo en la sociedad rural actual, precisa de un estudio cualitativo previo de la cultura tradicional en una zona. Por ello se decidió aprovechar el profundo trabajo de investigación que se había llevado a cabo en Piloña para el presente estudio como base para la elaboración de una encuesta que permitiera, en la medida de las posibilidades técnicas disponibles, una mirada general sobre el conjunto de la sociedad piloñesa.

La encuesta tendría dos objetivos principales: En primer lugar, reflejar en qué medida los conocimientos etnobotánicos tradicionales relatados en las entrevistas son compartidos con los sectores más jóvenes de la población, tanto en los pueblos más aislados como en la capital del concejo, Infiesto. En segundo lugar, obtener una medida de la vigencia de algunas de las más emblemáticas costumbres tradicionales relacionadas con las plantas. Paralelamente, se podría además obtener información sobre los sectores del conocimiento y las costumbres que son más generalizados en las mujeres frente a los hombres y viceversa. Otras variables, como el nivel de estudios o la profesión, podrían estar también relacionadas.

Por último, de manera independiente a la encuesta, se analiza al final del capítulo la edad y el sexo de las personas que aportaron el mayor número de datos durante las entrevistas, para poder situar de manera algo más concreta el grupo de población al que pertenece el universo cultural tradicional descrito en los capítulos precedentes

METODOLOGÍA ESPECÍFICA

Para obtener datos sistemáticos sobre la extensión y vigencia del saber etnobotánico en Piloña se recurrió a dirigir una encuesta a personas de diferentes sexos y edades de todo el municipio. La encuesta es una técnica basada en la aplicación de un cuestionario formalizado con preguntas y respuestas prediseñadas a un número elevado de personas anónimas que representen al conjunto de la población. La elaboración del cuestionario precisa de un conocimiento cualitativo profundo de la realidad estudiada, tanto para plantear las cuestiones que resulten interesantes a la hora de evaluar los parámetros que se desea conocer, como para formular las preguntas en un lenguaje sencillo, próximo al interlocutor, y sin ambigüedades (García Ferrando, *et al.*, 1989).

La encuesta consistiría en dos bloques de preguntas: en el primero se mostraría a cada persona una serie de plantas, cuyo valor etnobotánico en Piloña se había evidenciado a lo largo de las entrevistas, e indagar sobre su conocimiento y utilización. Se seleccionaron plantas relacionadas con campos de uso variados, y de distintos grados de popularidad y vigencia, siempre según lo inferido de las entrevistas. Este tipo de cuestionario se ha empleado anteriormente en otros trabajos etnobotánicos (Gómez-Beloz, 2002). En el segundo bloque, se plantearían una serie de preguntas sobre la práctica y vigencia de algunas costumbres tradicionales en Piloña relacionadas con las plantas.

Para el diseño del muestreo y el cuestionario, así como en otras cuestiones técnicas sobre la aplicación de la encuesta, se contó con la inestimable ayuda del Dr. Miguel Beltrán, Catedrático de Sociología de la Universidad Autónoma de Madrid, quien además de facilitar las claves para llevar a cabo con rigor el trabajo de campo durante su “Curso avanzado de métodos y técnicas de investigación social”, se avino a estudiar este caso particular y proponer muy oportunas sugerencias y correcciones.

La población total de Piloña se acercaba en 2002 a 8.600 personas, de las cuales aproximadamente 2.000 viven en Infiesto, y el resto en otros pueblos. Debido a la falta de medios, resultaba totalmente imposible aplicar el cuestionario a un número de personas suficiente para resultar estadísticamente representativo. A pesar de ello se pensó que sería interesante pasar la encuesta a un número abaricable de participantes, entre 100 y 150. Esta cifra, aunque modesta, no resultaría despreciable a la hora de sugerir resultados cuantitativos, que serían buenos indicadores de un fenómeno muy poco estudiado en una zona de la que se posee una buena base de información cualitativa.

La necesidad de optimizar tiempo y desplazamientos fue la razón de aplicar la encuesta de manera simultánea al muestreo de huertos y jardines, cuyo planteamiento y resultados se incluyen en el apartado sobre agricultura (ver Capítulo III, apartado 1.5.). Se utilizaron por tanto los mismos núcleos de población: un total de 15 pueblos de más de 20 habitantes escogidos al azar, 3 en cada una de las 5 unidades geográficas en que se agruparon a las parroquias de Piloña (ver Tabla: División de la parroquias en zonas de muestreo, en el apartado 1.5.).

En cada pueblo se aplicó la encuesta a la primera persona que se encontrara por la calle o se asomara de su casa y estuviera dispuesta a colaborar (hay que agradecer una vez más la amabilidad y disposición propias de la idiosincrasia piloñesa). Tras el cuestionario, se preguntaba a la persona si tenía un huerto o jardín y se procedía a tomar los datos pertinentes para el mencionado muestreo. A continuación se buscaba otra persona, preferentemente de otra familia, o de la misma siempre que no hubiera estado presente en el cuestionario anterior. Todas las visitas se hicieron por la tarde, entre las cuatro y las ocho aproximadamente, para poder localizar en sus hogares al mayor número de personas posibles, incluidos trabajadores, sin importunarles demasiado tarde.

Se consideraron cuatro grupos de edad para asegurar la obtención de encuestas de personas de todas las edades: 10-25, 26-50, 51-75, >75; los grupos primero y cuarto son más pequeños con el propósito de reforzar el muestreo de las personas más jóvenes y las más ancianas, que hipotéticamente conformarían dos polos del conocimiento tradicional.

De esta forma, se buscó en cada pueblo un hombre y una mujer de cada grupo de edad: en total 8 personas en cada pueblo. Tras los primeros encuentros azarosos, se preguntaba a los presentes por personas del pueblo de los sexos y grupos de edad que faltaban para poder completar el espectro. En caso de no encontrarse representantes de varios de estos grupos, se acudía a la localidad más próxima para buscar representantes de los grupos que faltaban. En algunas ocasiones resultó imposible localizar a algunos representantes del grupo de mayor edad o de los más jóvenes. Se consideraba entonces suficiente con cubrir 6 de las 8 encuestas en un pueblo. Se obtuvieron en total 104 encuestas completas en los 15 pueblos visitados.

Además, se buscaron 4 personas de cada sexo y grupo de edad en la población de Infiesto, donde debido a las mismas dificultades, se consiguieron cumplimentar un total de 28 encuestas. En total participaron 132 personas, que suponen un 1,5 % de la población del municipio.

El cuestionario utilizado se muestra en el cuadro de la página siguiente. Se entrevistó a cada individuo en persona, solicitando su colaboración para una encuesta sencilla sobre plantas. Una vez aceptaban se leía detenidamente ante cada uno de ellos la introducción al cuestionario, y seguidamente se formulaban las preguntas leyendo puntualmente el texto en negrita; los caracteres no escritos en negrita son aclaraciones metodológicas.

Las primeras cinco preguntas conforman el primer bloque dedicado al conocimiento y uso de las plantas. Estas cinco preguntas se repiten diez veces, mostrando cada vez un planta diferente. Las plantas se extraían de bolsas etiquetadas con un número, siempre en el mismo orden. Se aportó para la encuesta material vegetal fresco, que hubo que renovar en al menos tres ocasiones a lo largo del muestreo. En todos los casos las muestras presentaban en buen estado los principales aspectos que permiten su identificación, ya sean flores, frutos, órganos subterráneos, etc. En el caso de *Lactuca serriola* y *Sonchus asper*, se presentaba alguna de las dos especies, la que se hubiera obtenido más fácilmente, ya que como se venía observando durante las entrevistas ambas representan un idéntico etnotaxon.

En cada caso, se extraía la planta y se preguntaba “¿conoces esta planta?”; se consideraba afirmativo si la persona reconocía haberla visto antes. En este caso, se preguntaba “¿cómo la llaman aquí?” y se apuntaba la respuesta. Si el participante no había reconocido la planta, o se había confundido al nombrarla, se facilitaba entonces el nombre correcto, pues podría conocer su uso a pesar de no reconocerla *de visu*; por ejemplo, en el caso de *Centaureum erythraea*, se planteaba: ¿“oíste hablar de la centaurea alguna vez?”, y entonces se procedía a plantear la pregunta 3: ¿sabes si sirve o sirvió esta planta (en este caso, la centaurea) aquí para algo?. En el caso de que no conozca su uso, se pasa a la siguiente planta; si nombra algún uso tradicional en Piloña se pregunta si alguna vez utilizó la planta, y en caso afirmativo, si la sigue utilizando. Tras repetir este cuestionario ante cada una de las diez plantas se pasaba al segundo bloque de preguntas sobre vigencia de algunas costumbres tradicionales.

Encuesta sobre conocimiento y uso de plantas

Piloña, Mayo y Junio de 2002

DESDE EL JARDÍN BOTÁNICO DE MADRID ESTAMOS REALIZANDO UN ESTUDIO SOBRE LAS TRADICIONES RELACIONADAS CON LAS PLANTAS EN PILOÑA. TE PEDIMOS TU COLABORACIÓN TOTALMENTE ANÓNIMA PARA CONTESTAR A LAS SIGUIENTES PREGUNTAS

Primero voy a enseñarte algunas plantas. De cada una te preguntaré si la conoces, el nombre con el que llaman aquí normalmente a la planta, si tiene algún uso por aquí, y si la utilizaste o la utilizas para algo.

Para cada planta, de la A a la J:

A: *Rumex acetosa*

B: *Lactuca serriola* o *Sonchus asper*

C: *Salix atrocinerea*

D: *Sambucus nigra*

E: *Arum italicum*

F: *Centaureum erythraea*

G: *Polygonatum multiflorum*

H: *Prunus cerasus*

I: *Ruta chalepensis*

J: *Alnus glutinosa*

1: ¿Conoces esta planta?

- SI

- NO.....Pasar a *

- Ns/nc.....Pasar a *

2: ¿Cómo la llaman aquí?

- La llaman _____

- Ns/nc.....Pasar a *

*: En caso de que no haya acertado: **¿oíste hablar de “---” alguna vez?**; sobre esta “---”:

3: ¿Sabes si sirve o sirvió esta planta aquí para algo? (Insistir: **¿no se recoge para nada?**)

(en el caso de *Arum italicum* es bastante con que digan que es mala, o que hay que sacarla/ arrancarla)

- SI: **¿Para qué sirve?** _____

- NO.....Pasar a la planta siguiente, pregunta 1

- Ns/nc.....Pasar a la planta siguiente, pregunta 1

4: ¿La utilizaste tú alguna vez? (en el caso de *Arum Italicum*: **¿la sacaste tú alguna vez?**)

- SI

- NO.....Pasar a la planta siguiente, pregunta 1

- Ns/nc.....Pasar a la planta siguiente, pregunta 1

5: ¿La utilizas todavía, aunque sea sólo de vez en cuando? (en *Arum italicum*: si la encuentras, todavía la arrancas?)

- SI

- NO

- Ns/nc

Pasar a la planta siguiente, pregunta 1; tras la última planta, pasar al siguiente bloque.

Ya terminamos con las plantas. Ahora hablaremos de algunas actividades tradicionales de Piloña.

6. ¿Comiste alguna vez boroña? ☐ Sí ☐ No
¿comiste boroña este año? ☐ Sí ☐ No
7. ¿Hiciste (o ayudaste a hacer) alguna vez sidra? ☐ Sí ☐ No
¿hiciste sidra este año? ☐ Sí ☐ No
8. Las madreñas se utilizan en Piloña desde siempre, aunque algunas personas ya no las utilizan
¿Usaste madreñas alguna vez? ☐ Sí ☐ No
¿Las usas todavía? ☐ Sí ☐ No
9. ¿Fuiste alguna vez a recoger castañas? ☐ Sí ☐ No
¿recogiste castañas el año pasado? ☐ Sí ☐ No
10. ¿Alguna vez sembraste maíz para comer, o se sembró en tu casa? ☐ Sí ☐ No
¿este año lo sembraste? ☐ Sí ☐ No
11. ¿Utilizaste alguna vez cestos hechos de banielles? ☐ Sí ☐ No
¿sigues utilizándolos, aunque sea de vez en cuando? ☐ Sí ☐ No
12. ¿Fuiste alguna vez a bendecir laurel por Domingo de Ramos? ☐ Sí ☐ No
¿este año fuiste? ☐ Sí ☐ No
13. También el cuidado del huerto es una costumbre muy extendida
¿Tuviste un huerto o trabajaste en uno alguna vez? ☐ Sí ☐ No
¿Trabajas todavía en el huerto habitualmente? ☐ Sí ☐ No
14. ¿Recogiste alguna vez manzanilla en el monte? ☐ Sí ☐ No
¿La recogiste el año pasado? ☐ Sí ☐ No
15. ¿Fuiste alguna vez a la herba? ☐ Sí ☐ No
¿fuiste el año pasado? ☐ Sí ☐ No
16. ¿Pusiste, o te pusieron, alguna vez un ramu por San Juan? ☐ Sí ☐ No
¿Viste alguno el año pasado? ☐ Sí ☐ No

Para terminar, necesitamos algunos datos para poder analizar la encuesta:

Sexo

Edad

Lugar de nacimiento (pueblo- concejo)

Estado civil 1: soltero, 2: casado, 3:viudo; 4:separado; 5: ns/nc

Profesión

- 1- escolar, estudiante
- 2- ama de casa, sus labores/ limpieza/ cuidado de niños
- 3- agricultura/ ganadería
- 4- construcción/ industria o taller
- 5- tienda/ hostelería/ distribución, reparto, transporte
- 6- oficina/servicio (peluquería, reparaciones, guarda, policía, gasolinera...)
- 7- profesional (médico, abogado, maestro, cura, etc.)

Jubilado?

Nivel de estudios

- 0- no fue a la escuela
- 1- fue a la escuela (con o sin certificado de estudios primarios)
- 2- fue al Instituto (ESO, bachillerato)
- 3- estudió Formación Profesional
- 4- fue a la universidad

Muchas gracias por tu colaboración

Se apuntaban las contestaciones de los participantes en hojas de respuestas numeradas preparadas al efecto. El nombre de cada planta se apuntaba literalmente, y el uso referido de forma escueta. Más tarde, en el gabinete, se pasaban los resultados a la base de datos, en un sistema binario: las respuestas negativas o dudosas (Ns/Nc) se consideraban 0, y las respuestas afirmativas, 1.

En el caso de los nombres de las plantas, se apuntaba 1 cuando se mencionaba al menos un nombre correcto, dentro de la gama de nombres culturalmente aceptados en Piloña para cada especie, incluyendo todas sus posibles variantes fonéticas. Se consideraban también 1 los nombres castellanos extendidos en Piloña. Se apuntaba 0 cuando el participante no conocía ningún nombre para la planta, o cuando facilitaba un nombre evidentemente equivocado (en general, el nombre de otra planta tradicionalmente conocida y bien diferenciada en Piloña, siempre según los datos de campo; era frecuente, por ejemplo, que se llamara “cerezal” a *Prunus cerasus*, lo cual supone que no se conoce bien la planta *de visu*, pues tanto el nombre como las características y la utilización de la “cerezal” y la “guindal” son netamente diferentes en Piloña, según las entrevistas).

En el caso de los usos, se apuntaba de igual manera un 1 cuando se había referido al menos uno de los usos de la planta frecuentes en Piloña. En este punto se procuraba insistir, siempre sin dar indicios, pues muchas personas podían entender mal la pregunta o considerar la respuesta más fundamental como obvia. En el caso de que no se conociese ningún uso tradicional para la planta, o se diera una respuesta confundida, se apuntaba 0. Esta distinción no resultaba en ningún caso difícil ni dudosa gracias al conocimiento de la cultura local adquirido durante las entrevistas.

Las respuestas que se consideraban acertadas para cada especie eran las siguientes:

Rumex acetosa: Agrieta (con todas sus variantes), chupes, chorizos, chuletes.

Uso: Silvestre comestible.

Lactuca serriola o *Sonchus asper*: Xarraya (y sus variantes), cardeña.

Uso: Forraje, principalmente para conejos o gallinas.

Salix atrocinerea: Salguero, salgar, bimbila negra.

Uso: Cestería (sardos), hacer sebes, varas, mangos, madreñes, forraje cabras, gochos. No se consideraba acertado sólo “madera” o “leña”.

Sambucus nigra: Xabugu, benitu, saúcu (y sus variantes).

Uso: Afecciones del sistema respiratorio (catarro), cataplasmas sobre inflamaciones.

Arum italicum: Flor de culiebra, flor de la cosecha, llámpares, ñuégada, pitona, pixaperru, quemón, rexalgar, velona, yerbamala (y sus variantes).

Uso: Mala hierba, hay que arrancarla.

Centaurium erythraea: Centaura.

Uso: Digestiva.

Polygonatum multiflorum: Consuelda.

Uso: Fracturas, torceduras (medicina y veterinaria).

Prunus cerasus: Guindal, guinda. Se mostraba en fruto. No se aceptaba “cereces”.

Uso: Licor de guinda.

Ruta chalepensis: Arruda.

Uso: Dolores menstruales, celo y parto. Trastornos digestivos.
(Medicina y veterinaria).

Alnus glutinosa: Umeru, olisu.

Uso: Madreñes, muebles, vigas en lugares húmedos. No se aceptaba sólo “leña” o “madera”.

A la hora de analizar y presentar los datos de la encuesta, se modificaron los grupos de edad elegidos *a priori* (aquellos utilizados para estratificar la participación en la encuesta por edades: 10-25, 26-50, 51-75, >75) a la vista de los resultados globales por edades (ver la gráfica en la Figura 72). En esta figura se observa un nítido salto en el nivel de conocimiento de las plantas mostradas en torno a los 60 años de edad. Para evitar que este salto fuera enmascarado por los grupos de edad, se decidió considerar una agrupación diferente: 10-35, 36-60, 61-75, >75. Esta nueva clasificación engloba en el grupo de “jóvenes” un rango mayor de edades, con lo cual el número de miembros de este grupo, crítico para el análisis de los resultados, es mayor, y las tendencias que muestra son algo más fiables.

Paralelamente a los datos recogidos para la encuesta, a menudo se obtenía otra información relacionada de interés etnobotánico. Esta información se incluía en la base de datos general, junto con los nombres de las plantas y sus variantes fonéticas nuevas o interesantes, incluyendo como informante a la persona anónima que participó en la encuesta, al que se nombraba simplemente con el número de encuesta correspondiente.

En el último apartado de este capítulo, como medida de la distribución por sexos y edades del conocimiento etnobotánico reflejado en esta tesis, se analizan todos los registros incluidos en la base de datos. De esta manera se puede contrastar el número de mujeres y de hombres y la edad de los que participaron como informantes, y el número de datos que aportaron a este trabajo según su sexo o grupo de edad.

RESULTADOS DE LA ENCUESTA SOBRE CONOCIMIENTO ETNOBOTÁNICO

Estudio de las variables analíticas

Al finalizar la encuesta se pedía a los participantes que facilitaran algunos datos que servirían para analizar los datos: se consignaba su sexo, edad, lugar de nacimiento, estado civil, profesión y nivel de estudios. Estos datos permiten analizar los resultados a la luz de algunos factores sociales e históricos.

Los grupos de edad considerados para el análisis de esta encuesta se definieron, tal como se explica en la metodología, a partir de los resultados globales por edades. Estos grupos se pueden interpretar como generaciones marcadas por los avatares históricos del último siglo; los datos sobre estudios y profesiones (Figuras 68 y 69) permiten perfilar su modelo de vida:

- Mayores de 75 años: Nacidos antes de 1926. Recuerdan la Guerra Civil, algunos de los de mayor edad incluso lucharon en ella. Fueron adultos y trabajaron los tiempos de escasez de la postguerra, en que se recurrió por última vez a muchas de las técnicas tradicionales de trabajo; trabajaron en el campo hombres y mujeres. Hoy día son ya muy mayores y han abandonado muchas de las actividades tradicionales.
- Entre 61 y 75 años: Nacidos después de 1926 y antes de 1942. Sufrieron durante su infancia la penuria de la postguerra, y recuerdan de primera mano la forma de vida y de trabajo de entonces. No tuvieron acceso a la educación secundaria. La mayoría se han dedicado a la agricultura y ganadería, aunque muchas mujeres se declaran amas de casa, y hoy están jubilados, pero siguen ejerciendo muchas labores del campo.
- Entre 36 y 60 años: Nacidos entre 1942 y 1966. No recuerdan los peores tiempos de la postguerra, pues si vivían eran aún muy jóvenes. Algunos pudieron estudiar incluso hasta la universidad. Han trabajado durante los años de estabilidad y crecimiento económico de mediados y finales de siglo. Muchos hombres abandonaron el campo y trabajan en la industria y construcción, y muchas mujeres se dedican a labores domésticas.
- Menores de 36 años: Nacidos después de 1966. Apenas vivieron la dictadura, son hijos del cambio político, económico y social de finales de siglo. Han estudiado hasta niveles muy variados, marcadamente superiores a las generaciones anteriores. Muchos son todavía estudiantes; los hombres que trabajan se dedican sobre todo a la construcción (llamativamente pocos de ellos se declaran agricultores o ganaderos), mientras que las mujeres desempeñan muy diversas ocupaciones.

Participaron en la encuesta 61 hombres y 71 mujeres, distribuidos en los grupos de edad tal como se muestra en la Tabla 90. El número de mujeres es mayor sobre todo en los grupos de menor edad, debido a que los hombres jóvenes se encontraban con frecuencia trabajando fuera del pueblo.

Tabla 90. Distribución de los participantes en la encuesta por sexos y grupos de edad

	Hombres	Mujeres
Total	61	71
>75	13	12
61-75	16	18
36-60	11	17
<36	21	24

Figura 68. Nivel de estudios de los participantes en la encuesta por sexo y edad

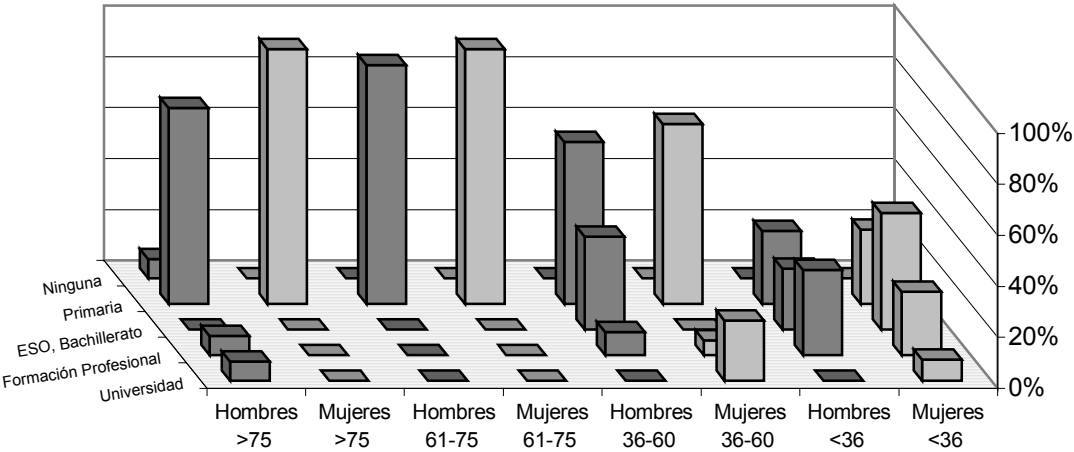
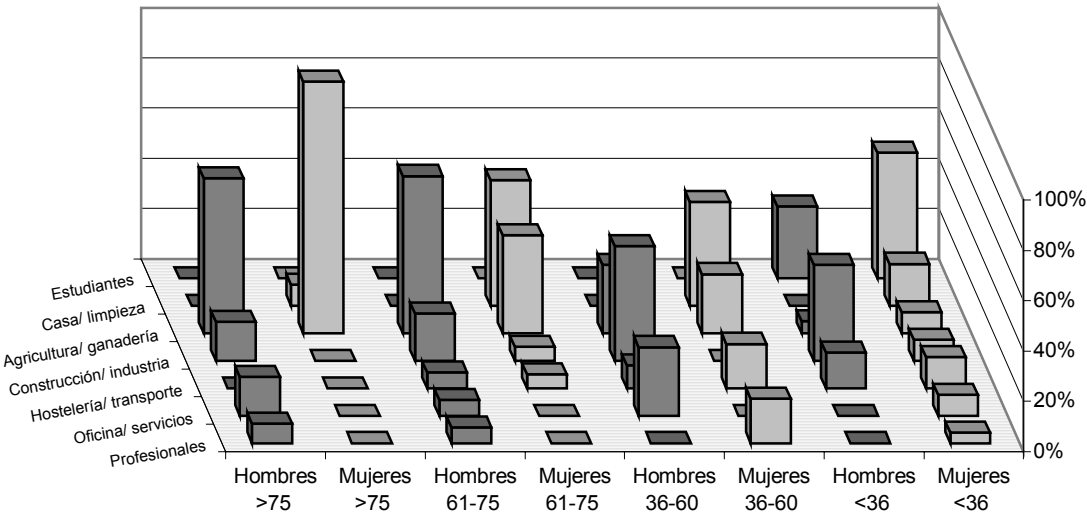


Figura 69. Profesión de los participantes en la encuesta por sexo y edad



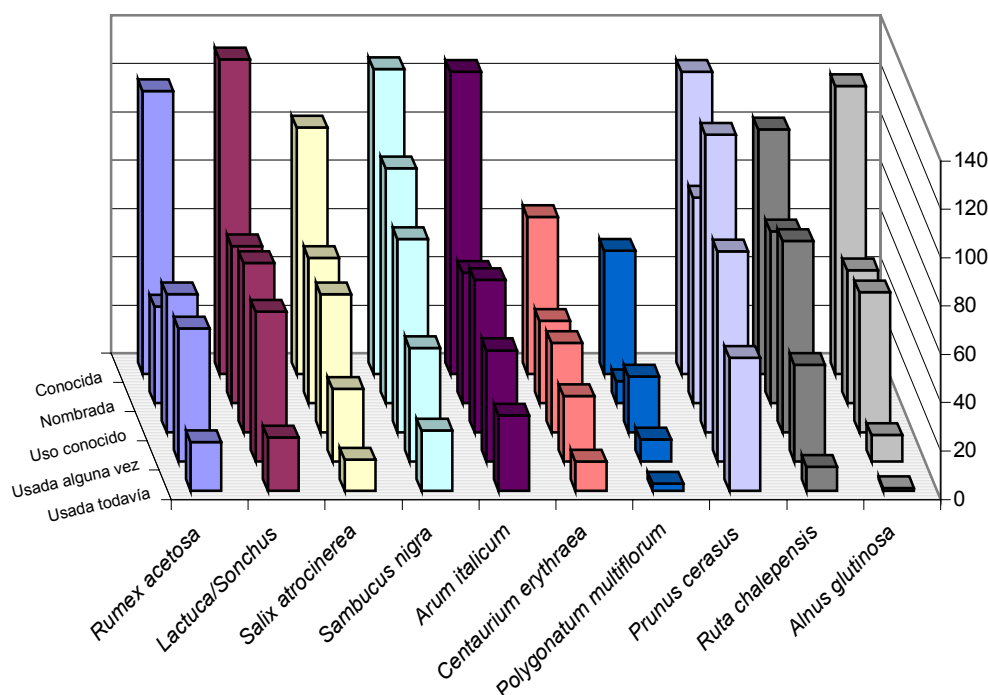
Conocimiento de las plantas y sus usos

Las cinco primeras preguntas del cuestionario indagan sobre el conocimiento del aspecto, nombre, uso y la aplicación de diez plantas diferentes. Se presentan a continuación los resultados de estas cuestiones.

Resultados generales por especies

Las diez plantas presentadas a los participantes se seleccionaron por su importancia cultural, si bien no todas presentan la misma popularidad o vigencia. En el gráfico de la Figura 70 se muestra el número total de respuestas afirmativas (o aciertos, en el caso del nombre y el uso) a cada pregunta sobre cada una de las plantas presentadas. Este gráfico puede servir como primer indicador del estado del conocimiento etnobotánico en Piloña.

Figura 70. Resultados generales de la encuesta por especies



En la mayoría de los casos, sólo cerca de la mitad de las personas que dicen “conocer” una planta (reconocen haberla visto antes) saben decir alguno de sus nombres comunes en Piloña. Aproximadamente la misma proporción de gente conoce al menos uno de sus usos tradicionales en la zona. El gráfico muestra una clara pérdida de vigencia de los usos de todas las plantas mostradas: El número de personas que han empleado alguna vez cada planta es sensiblemente menor que el total de personas que conocen su uso, y es en todos los casos aún mucho menor el número de personas que la siguen utilizando.

Dentro de estas tendencias generales, cada planta muestra ciertas particularidades. La especie cuyo uso presenta mayor vigencia es el guindo (*Prunus cerasus*), que frecuentemente se confundía con el cerezo; por eso aparece más pequeña la columna “nombrada”. Al preguntar para qué se utiliza la guinda, sin embargo, se mencionaba la popular preparación de licores.

Las especies menos conocidas y utilizadas hoy día en Piloña parecen ser, según los resultados, la centaura (*Centaurea erythraea*) y la consuelda (*Polygonatum multiflorum*). Muchos de los que no reconocían *de visu* esta última conocían sin embargo el uso de la planta que llamaban “consuelda”, por referencia. Entre las plantas bastante conocidas cuyo uso actual parece menor está la arruda (*Ruta chalepensis*) y el umeru (*Alnus glutinosa*), relacionadas respectivamente con la veterinaria y la fabricación de madreños.

Resultados por sexos

La Figura 71 compara la suma de las respuestas afirmativas al primer bloque de preguntas por parte de los hombres y de las mujeres. Tal como muestra la gráfica, las mujeres ofrecen un resultado ligeramente menor en todas las categorías, lo cual parece indicar que, al menos sobre las plantas que se presentaron para la encuesta, las mujeres tienen un conocimiento algo menor.

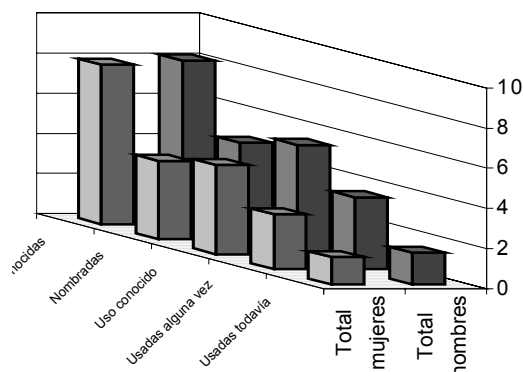
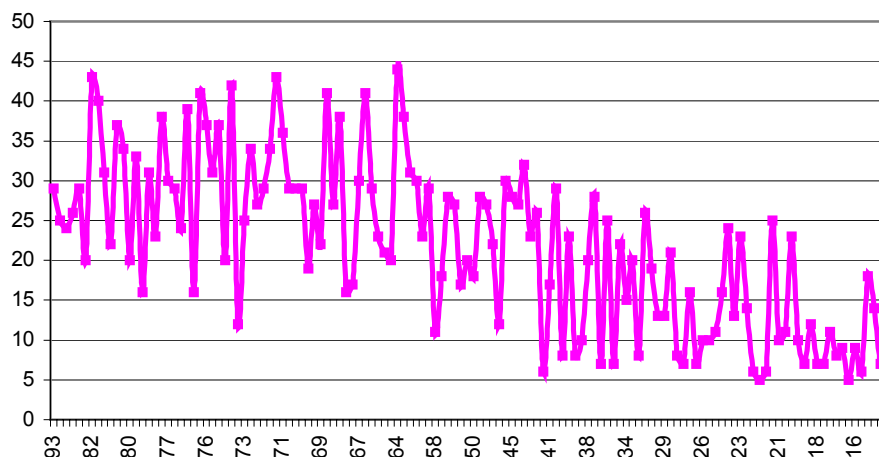


Figura 71. Resultados de las cuestiones sobre conocimiento y uso de plantas por sexos

Resultados por edad

La gráfica más sencilla que representa la relación entre nivel de conocimiento etnobotánico y edad se presenta en Figura 72. En ella se ordena la suma de los resultados del primer bloque de preguntas por edades de los participantes; cada punto corresponde a un participante, por lo que la escala de edades no es lineal, sino que hay edades que se repiten y otras que no están representadas. Esta figura presenta una clara tendencia a la disminución del conocimiento y uso de las plantas en las personas más jóvenes.

Figura 72. Suma de las respuestas afirmativas o correctas sobre el conocimiento y uso de las plantas mostradas de cada individuo, ordenados por edades.



La línea que representa el conocimiento y uso de las plantas muestra un salto brusco en torno a los 60 años: según la encuesta, como media, las personas mayores de esta edad conocen, han utilizado y utilizan las plantas que se les presentaron netamente más que las personas de generaciones posteriores. Este salto generacional sirvió de eje para definir los grupos de edad considerados, de modo que destacasen este cambio de conocimiento entre generaciones.

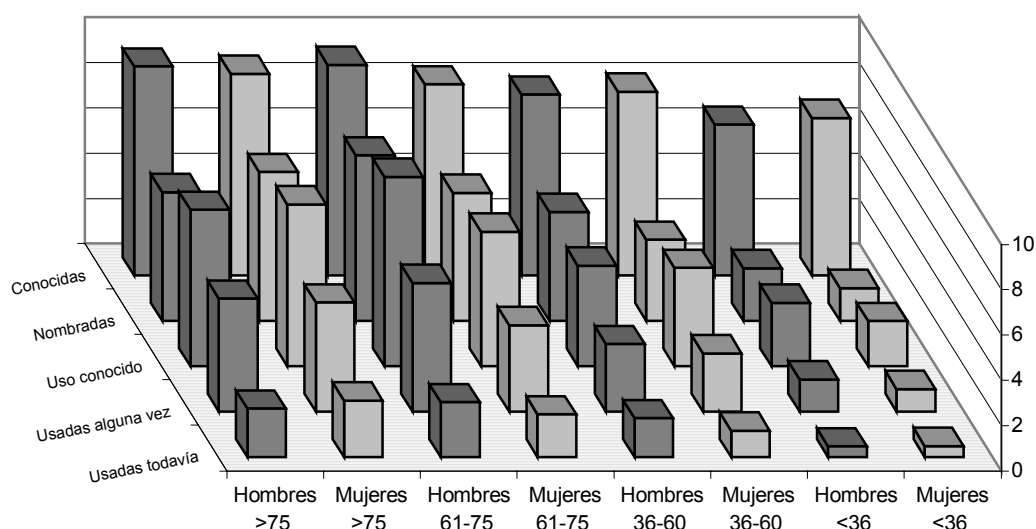
Agrupando a los informantes según los citados grupos de edad, se pueden obtener gráficas más complejas que muestran el número medio de respuestas afirmativas a cada una de las preguntas del primer bloque entre las personas de distintos sexos y grupos de edad. La Figura 73 muestra la media de respuestas afirmativas a todas las especies presentadas. En ella se observa de nuevo claramente un descenso paulatino de los conocimientos y utilización de las plantas desde las personas mayores a las más jóvenes.

Los hombres de entre 61 y 75 años obtienen los valores más altos del conjunto. Esto puede deberse a que muchas personas de mayor edad tienen peor memoria y están menos activas. Es llamativo el hecho de que, incluso las personas mayores, conocen muchos más usos de los que han practicado; este hecho parece subrayar que la erosión cultural se viene produciendo desde generaciones anteriores. Las mujeres tienden a mostrar como media conocimientos ligeramente inferiores a los de los hombres en todas las edades.

Considerando el conocimiento que muestran las personas mayores de 60 años, que respondieron correctamente el nombre y uso de cerca de seis de las especies como media, los menores de 36 presentan niveles muy bajos: como media, conocían el nombre y uso de tan sólo dos de las especies que se presentaron.

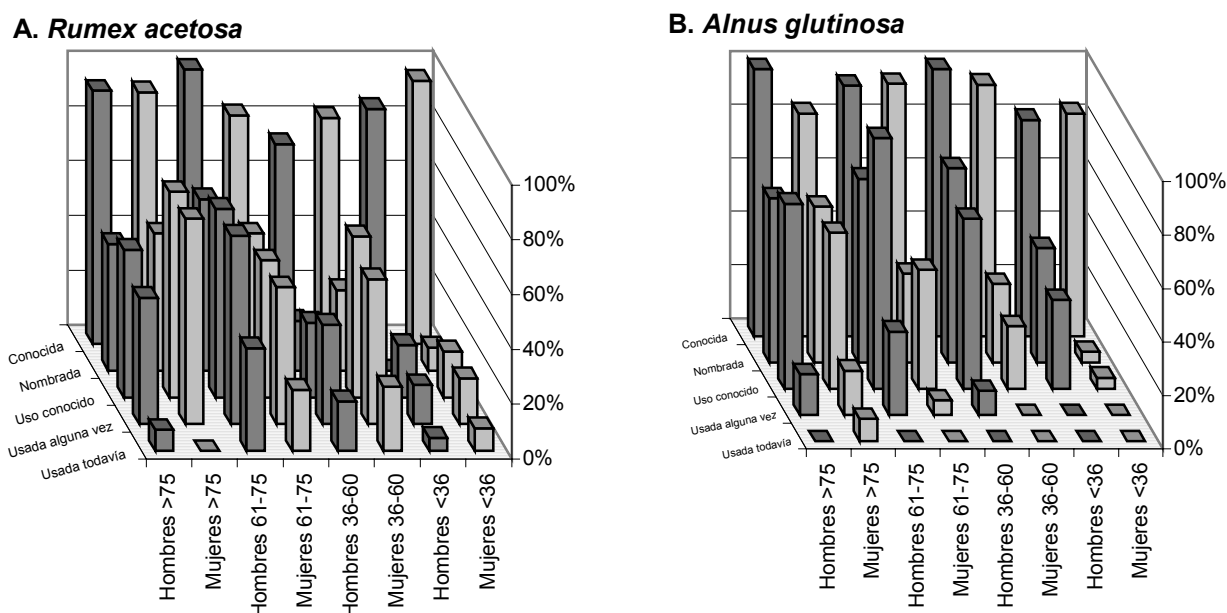
La vigencia media de uso de las especies mostradas es muy baja, en torno a dos especies entre las personas mayores de 61 años, y menos de una especie (0,5) en el caso de los menores de 36.

Figura 73. Porcentaje de respuestas afirmativas sobre conocimiento y uso de plantas por sexos y grupos de edad.



Si se desglosan los resultados de la tabla anterior por plantas, se pueden observar ciertas tendencias específicas en algunas de ellas. La agrieta (*Rumex acetosa*, Figura 74. A.) es una especie bastante conocida; entre las personas más jóvenes y las de mayor edad, las mujeres tienden a conocer su uso (como silvestre alimenticia) más que los hombres. Esta tendencia es la contraria en el caso del umeru (*Alnus glutinosa*, Figura 74.B.) utilizado principalmente por los hombres. El uso de esta madera, una de las principales para hacer madreños, ha desaparecido prácticamente en la actualidad, e incluso entre las personas mayores de 60 años no más del 30 % de los participantes en la encuesta la utilizaron alguna vez. Esta especie puede ser un buen ejemplo de la pérdida de la cultura de trabajo de la madera en Piloña.

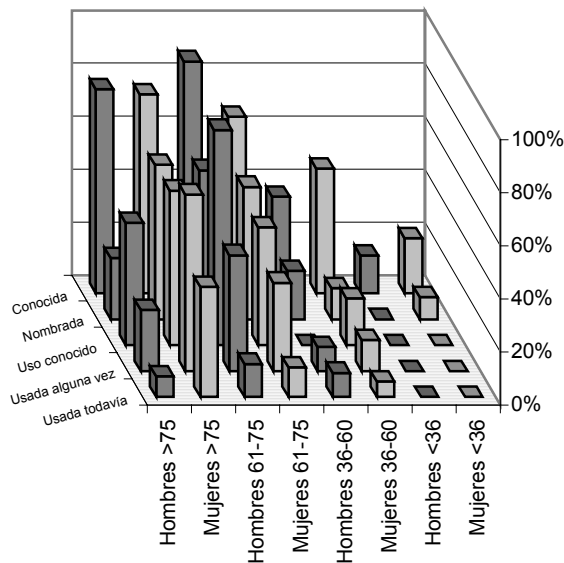
Figura 74. Porcentaje de respuestas afirmativas sobre conocimiento y uso de algunas especies por sexos y grupos de edad:



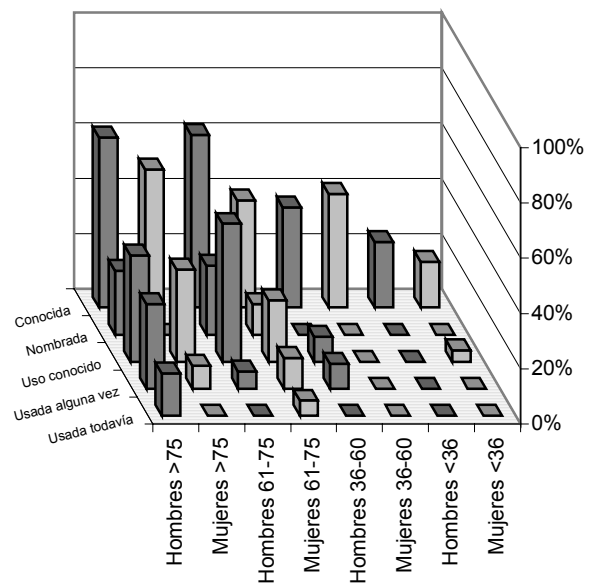
El siguiente par de gráficas, correspondientes a la centaurea (*Centaurea erythraea*, Figura 75.A.), y la consuelda (*Polygonatum multiflorum* Figura 75.B.), la erosión del conocimiento es aún más notable. En ellas el salto generacional entre los menores y mayores de 60 años es muy patente. La centaurea es una planta medicinal, más conocida y utilizada por las mujeres, en general; conserva aún cierta vigencia entre las mujeres mayores (42% de las participantes aún la utilizan), pero absolutamente ninguna entre las menores de 36 años. La consuelda se utilizó en medicina, pero sobre todo en veterinaria, para los huesos rotos. Los hombres de mayor edad son los que conocen mejor y han aplicado más esta especie; entre las personas menores de 60 años prácticamente nadie la reconoce, y si conocen su uso es tan sólo por referencia. Al ser una planta escasa, muchos ni siquiera la habían visto nunca.

Figura 75. Porcentaje de respuestas afirmativas sobre conocimiento y uso de algunas especies por sexos y grupos de edad:

A. *Centaurium erythraea*



B. *Polygonatum multiflorum*



Resultados por procedencias

Gran parte de la población joven de Piloña se ha desplazado desde los pueblos altos hacia localidades con mejor infraestructura y comunicaciones, principalmente Infiesto. El modo de vida en esta localidad está mucho más apartado del medio natural que los del resto de los pueblos, por lo que es de prever que sus habitantes tengan menor conocimiento sobre las plantas, y que la citada tendencia migratoria pueda acelerar el proceso de erosión cultural en lo concerniente a las plantas. Para contrastar esta posibilidad, se comparan en la Figura 76 los resultados de la primera parte de la encuesta entre las personas nacidas en Infiesto (un total de 15 de los participantes) y el resto de los pueblos. El gráfico muestra una diferencia muy clara: los participantes en la encuesta nacidos en Infiesto conocían como media poco más de la mitad de plantas que el resto, sabían el nombre y uso de un tercio de las plantas que los nacidos en un pueblo más pequeño, y no utilizan en la actualidad prácticamente ninguna de las plantas mostradas durante la encuesta.

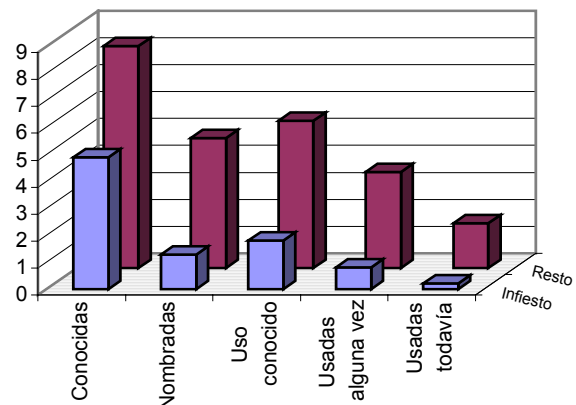


Figura 76. Comparación de los resultados sobre conocimiento y uso de plantas entre los nacidos en Infiesto y en otras localidades de Piloña.

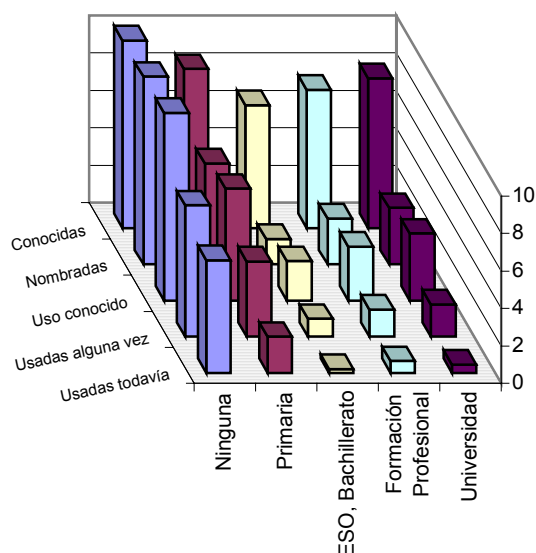
Resultados por estudios y profesión

Como ya se comentó en el estudio de las variables analíticas, las personas de mayor edad no pudieron acceder a más estudios que la educación primaria, y su ocupación principal fue la agricultura y ganadería. Es de esperar que las personas de estas condiciones, tanto por su oficio como por su edad, aparezcan como las que más conocen sobre plantas. La Figura 77 muestra esta tendencia, y algún otro detalle que resulta interesante comentar:

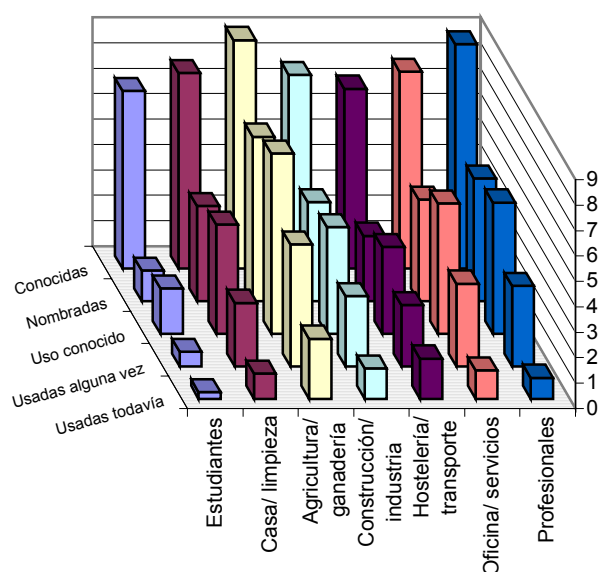
- Sólo uno de los participantes en la encuesta declaró no haber acudido a la escuela primaria. Como muestra el gráfico, esta persona resultó ser un privilegiado conocedor de las plantas mostradas y su uso tradicional. No se puede inferir una tendencia a partir de una persona, pero la coincidencia resulta muy llamativa.
- Los niveles más bajos de conocimiento los muestran los participantes con estudios secundarios o formación profesional, estudiantes y empleados de hostelería; estos grupos están formados mayoritariamente por jóvenes. Llama la atención que las personas que han alcanzado nivel de estudios universitarios (7 personas en total) no se defendieron del todo mal en la encuesta, a pesar de tratarse en su mayoría de mujeres menores de 60 años; su media de respuestas afirmativas o correctas es en torno a la mitad de la de los que estudiaron sólo primaria. En un estudio de característica similares sobre plantas comestibles en Tailandia, se halló que el saber tradicional era en general inversamente proporcional al nivel de estudios (Wester & Yongvanit, 1995).

Figura 77. Porcentaje de respuestas afirmativas sobre conocimiento y uso de plantas por niveles de educación (A) y profesiones (B)

A. Niveles de estudios



B. Profesiones



Costumbres relacionadas con las plantas

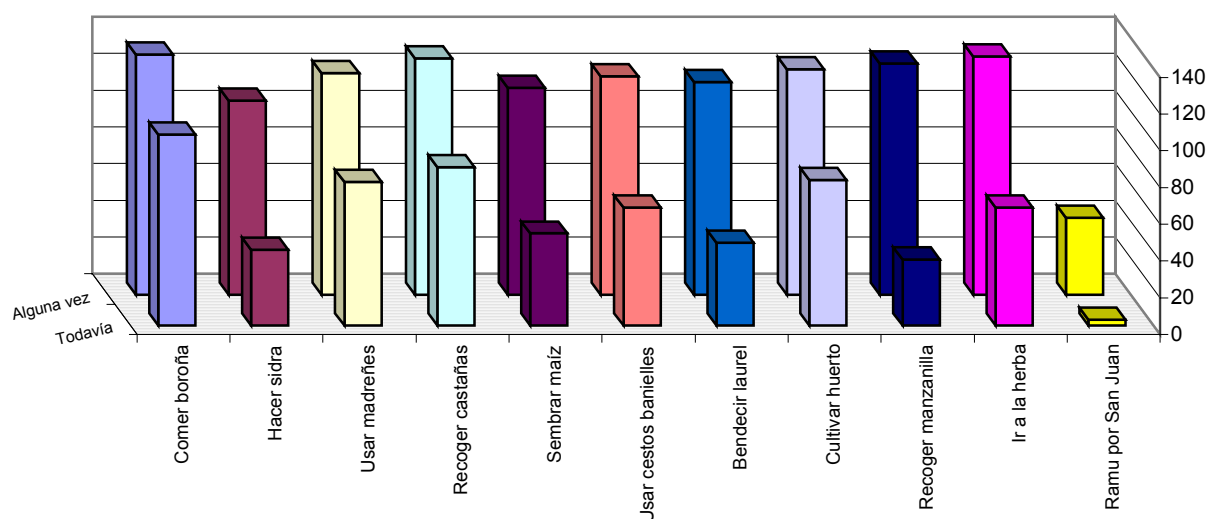
En la segunda mitad de la encuesta se indaga sobre la práctica de ciertas costumbres tradicionales en Piloña, que más o menos directamente tienen que ver con las plantas. Se eligieron para ello actividades de popularidad y vigencia variada, y que pertenecen a diversos ámbitos de la vida tradicional. Los resultados ofrecidos por los participantes de la encuesta se comentan a continuación.

Resultados generales

El número de participantes en la encuesta que afirmaron haber llevado a cabo alguna vez cada una de las actividades propuestas y seguir haciéndolo al menos una vez al año, se muestra en la Figura 78. En ella se observa que una gran mayoría de los cuestionados han practicado en alguna ocasión la mayor parte de las actividades propuestas, con excepción del ramu de San Juan, costumbre ya remota. La vigencia actual de estas costumbres, sin embargo, es en general poco más de la mitad del valor anterior. Se puede considerar que la gráfica indica una pérdida notable de vigencia de todas estas costumbres en el rango de años recogido en la experiencia vital de los participantes en la encuesta.

Las costumbres más vigentes son las gastronómicas (comer boroña, recoger castañas), que se siguen practicando al menos una vez al año, en tono festivo. Cultivar el huerto y usar madreños son otras dos costumbres bastante vigentes y asociadas entre sí. La siega de la herba es una labor obligada para mantener el ganado familiar, en la que aún se reúnen jóvenes y mayores. Han perdido mucha vigencia, aunque mantienen alguna, la preparación de sidra casera, o la recogida de manzanilla en el monte. La particular costumbre de los ramos de San Juan (se consideraba el ramu en la ventana de la moza y no el que se pone en lo alto de la montaña) es meramente anecdótico en Piloña hoy día.

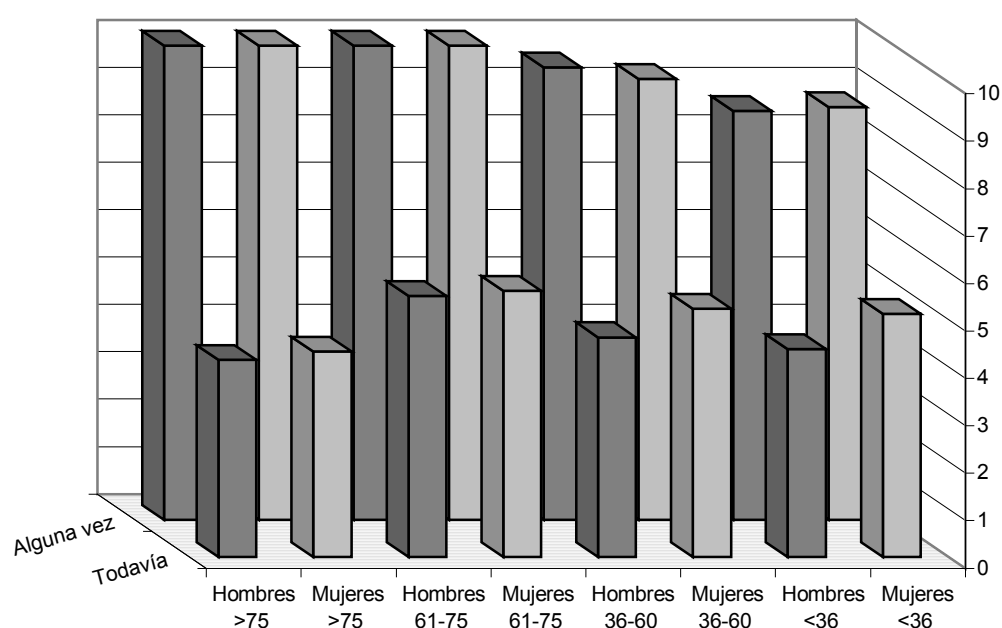
Figura 78. Resultados generales de la encuesta por costumbres tradicionales



Resultados frente a las variables analíticas

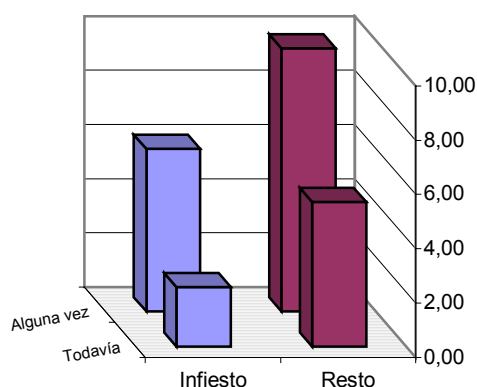
La media de respuestas afirmativas a todas las preguntas de este segundo bloque por sexos y grupos de edades (Figura 79) muestra un comportamiento bastante más homogéneo que en el bloque anterior. Los valores tienden a decrecer con la edad, pero muy lentamente; igual que ocurriría con los conocimientos, el grupo que dio mayor número de respuestas afirmativas fue el de 61 a 75 años. En este caso, las mujeres presentan valores ligeramente superiores a los hombres, sobre todo las más jóvenes. Se puede interpretar que estas costumbres en muchos casos son acontecimientos familiares intergeneracionales.

Figura 79. Porcentajes de respuestas afirmativas sobre costumbres tradicionales por sexos y grupos de edad



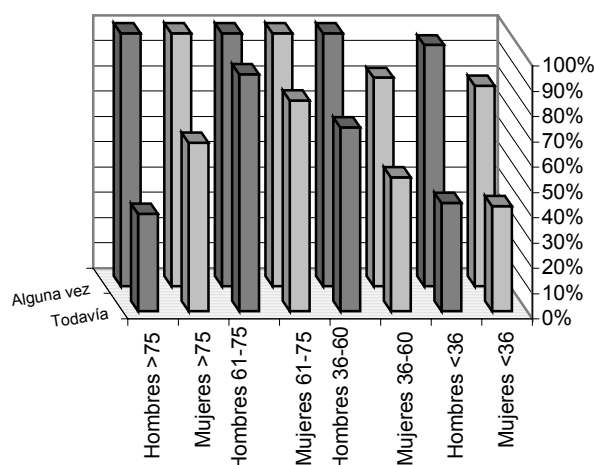
La misma homogeneidad se puede observar en los resultados por profesiones y por estudios; aparecen las mismas tendencias que en la primera parte de la encuesta, pero menos marcadas. Los resultados muestran también que las personas nacidas en Infiesto tienden a practicar menos las costumbres referidas que los del resto de los pueblos de Piloña (Figura 80).

Figura 80. Comparación de los resultados sobre vigencia costumbres tradicionales entre los nacidos en Infiesto y en otras localidades de Piloña



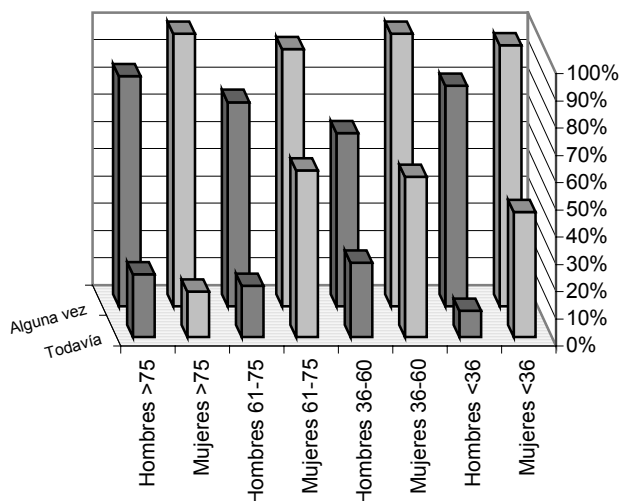
Algunas de estas costumbres muestran particularidades en su distribución por sexos y edades. Una de las más populares, el cultivo de los huertos (Figura 81), muestra una tendencia generacional que apunta hacia un probable declive en el futuro: las personas que más se dedican actualmente a esta tarea tienen entre 61 y 75 años; lo hacen más los hombres que las mujeres. Entre los menores de 36, sólo el 40% de los participantes en la encuesta trabaja actualmente en un huerto. Esta gráfica muestra el desinterés de las generaciones jóvenes con más claridad que las demás porque el trabajo del huerto no es una labor social, sino personal.

Figura 81. Porcentaje de respuestas afirmativas sobre cultivo de huertos por edades y sexos



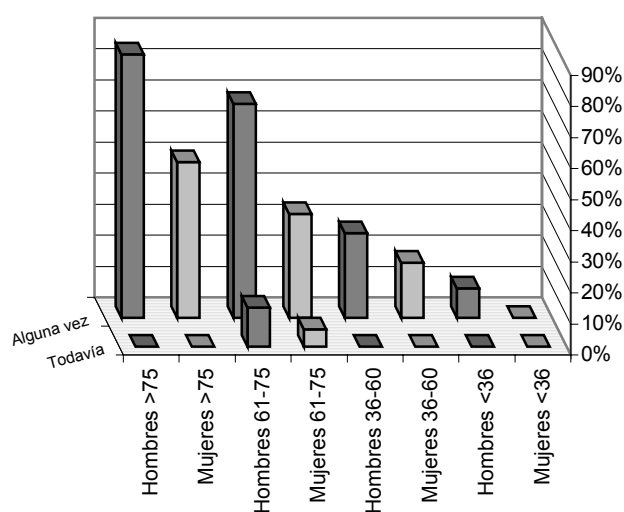
Otra gráfica interesante (Figura 82) es la que nos muestra el porcentaje de personas de cada edad que siguen llevando una rama de laurel a bendecir el domingo de ramos. Si bien la mayoría de las personas afirman haberlo hecho en alguna ocasión, las mujeres han sido y son claramente las protagonistas de esta tradición. Algo más de la mitad de las mujeres menores de 75 años que respondieron a la encuesta llevaron un ramo a bendecir el año pasado, aunque la tendencia, como en todos los demás casos, es decreciente.

Figura 82. Porcentaje de respuestas afirmativas sobre bendición de laurel el Domingo de Ramos por edades y sexos



Por último, la Figura 83 representa las respuestas a las preguntas sobre la costumbre de enramar la ventana de las mozas en San Juan. Una tradición que el 85 % de los hombres mayores de 75 años que respondieron la encuesta afirman haber practicado alguna vez, y que ya prácticamente nadie continúa; tan sólo se ha constatado su práctica en un pueblo de Piloña durante estos años. Una antigua y bella tradición, narrada por todos los grandes etnógrafos asturianos y de otras regiones españolas del siglo pasado y comienzos de este, que ve su fin.

Figura 83. Porcentaje de respuestas afirmativas sobre colocación de ramos a las mozas por San Juan por edades y sexos

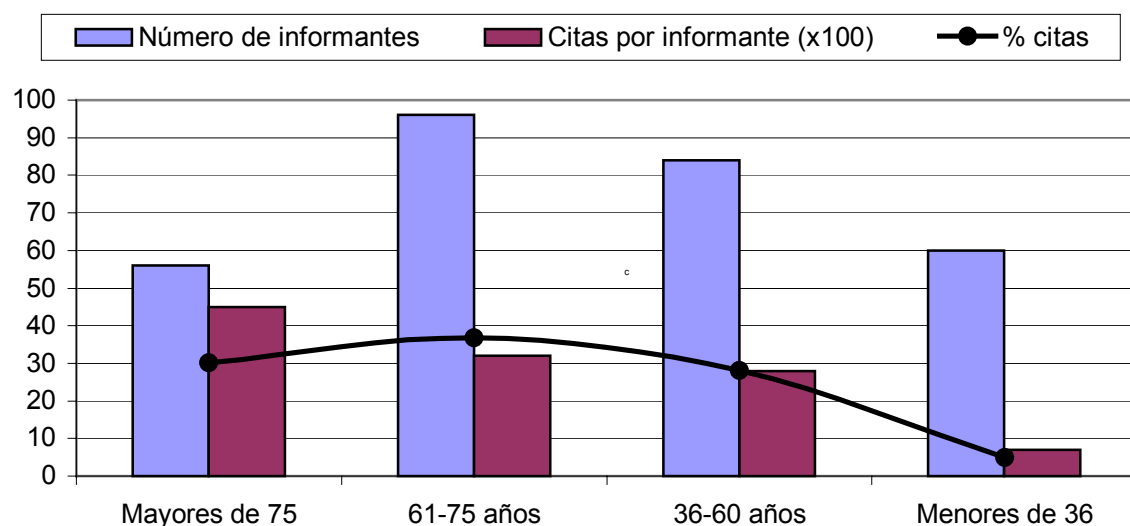


PROCEDENCIA DE LA INFORMACIÓN DE LA BASE DE DATOS

La base de datos general, utilizada para la redacción de los capítulos precedentes de esta tesis, contiene datos aportados por individuos de todas las edades, pero de manera premeditada y consciente se entrevistó con mayor profundidad a las personas mayores que mostraban profundos conocimientos sobre el tema investigado.

El número total de informantes que aportaron la información incluida en la base de datos es cercano a 300, de los cuales la mitad prácticamente exacta eran hombres y la otra mitad mujeres. La media de edad es también idéntica en ambos sexos: 57 años. El grupo de edad más representado es el segundo (de 61 a 75 años); el número de datos ofrecidos por informante tiende a disminuir con la edad, como se muestra en la Figura 84.

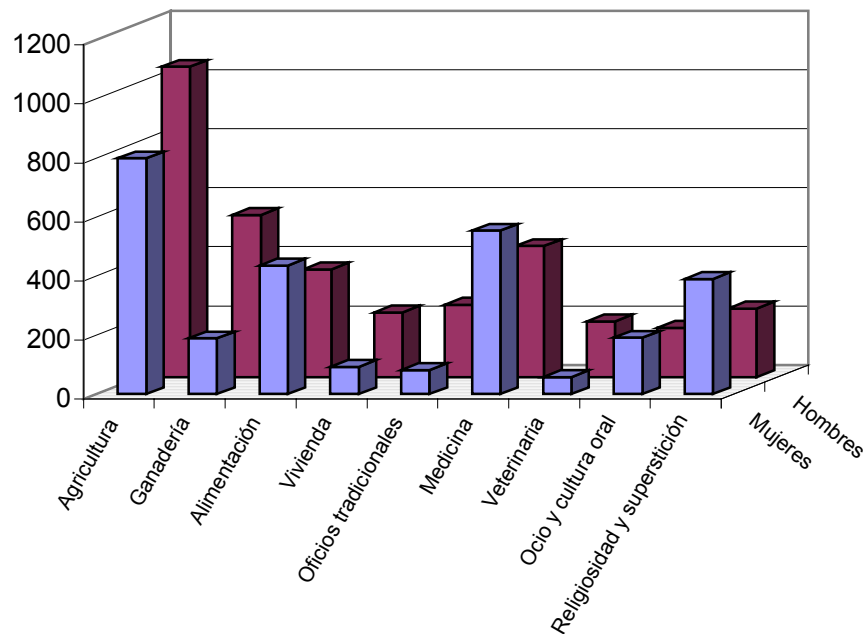
Figura 84. Número de informantes, número de citas por informante y porcentaje del total de las citas según los grupos de edad



En total, cada informante aportó una media de 29 registros cada uno. Existe una diferencia notable entre ambos sexos: los hombres aportan como media 34 registros, mientras que las mujeres sólo 24; en conjunto, los hombres aportaron un 57 % del total de los registros, y las mujeres el 43% restante. Esta diferencia en el número de datos aportados podría interpretarse como un conocimiento menor por parte de las mujeres, o podría tener que ver, como se comenta en la metodología general, con cierta reticencia de las mujeres a exponer sus ideas en la presencia de hombres (maridos, hermanos, vecinos), quienes tienden a tomar la palabra en las entrevistas antes que ellas.

Al desglosar el número de citas aportadas por personas de cada sexo en las distintas categorías de uso (Figura 85), se observa que las mujeres han aportado más datos relacionados con la alimentación, la medicina y la religiosidad y superstición, mientras que los hombres han contribuido con un número mucho más alto de datos sobre ganadería, tecnología (vivienda y oficios tradicionales), y veterinaria. La distribución del trabajo tradicional se representa nítidamente en esta distribución; se refleja además una cierta tendencia de las mujeres a considerar y referir más las creencias religioso- supersticiosas.

Figura 85. Número de citas aportadas por hombres y mujeres en las distintas categorías de uso



CAPÍTULO VII. RESUMEN Y CONCLUSIONES

RESUMEN DE LOS RESULTADOS MÁS RELEVANTES

- Se han catalogado 503 táxones útiles en Piloña, de los cuales 143 son exclusivamente ornamentales. Estos resultados son comparables a las de otros estudios etnobotánicos anteriores en España, aun cuando el área estudiada es mucho menor que la de cualquiera de ellos.
- Los campos de la vida tradicional que mayor número de plantas y usos han abarcado son la agricultura (entendida en sentido amplio, como un conjunto que comprende, además de las plantas cultivadas, las herramientas de trabajo y transporte, plantas útiles para el tratamiento y conservación de los productos, y malas hierbas), la ganadería (que incluye todos los alimentos del ganado), la alimentación humana, la medicina y las celebraciones.
- La aplicación de un índice que valora la frecuencia de citación y la diversidad de aplicaciones de cada vegetal resalta los cultivos alimenticios y las especies arbóreas como los grupos de plantas con mayor importancia para la cultura tradicional de Piloña. En un segundo plano se sitúan algunas plantas medicinales y de valor simbólico. Las familias más importantes de la etnoflora piloñesa son las rosáceas, gramíneas, fagáceas y betuláceas, leguminosas, liliáceas y solanáceas. Si se excluyen las especies alóctonas cultivadas pierden mucha importancia las gramíneas, y destacan las labiadas, oleáceas y compuestas.
- Las especies exóticas son importantes frente a las autóctonas principalmente en los campos de agricultura y alimentación. En estos campos, las especies más citadas provienen de Iberoamérica, Oriente Próximo y la Europa Atlántica.
- Dentro de las especies cultivadas destaca el maíz, que desde su introducción en el siglo XVII reemplazó paulatinamente a la escanda, cuyo cultivo se perdió definitivamente en Piloña a mediados del siglo pasado. El maíz ocupaba la mayor parte de las tierras de labor, en cultivo mixto con las judías o fobes. Se utilizaba su grano como alimento básico panificable, su tallo y hojas como forraje, sus brácteas como relleno de los jergones y para hacer escobillas, sus estilos en medicina como diurético, y el eje de sus mazorcas como combustible o simplemente como juguete.
- Entre los cultivos arbóreos destaca el castaño, alimento básico de subsistencia durante los meses invernales hasta la década de los 60, cuya madera es muy valorada además por su resistencia a la intemperie. El avellano destaca como principal fruto dedicado a la exportación, además de la utilización de sus flexibles varas en innumerables herramientas, cestas, ataduras, etc. Otros frutales importantes en Piloña son el manzano (dedicado principalmente a la obtención de sidra), el nogal y el cerezo; fresno y roble son relevantes además por su valor como forrajeras y por su madera.
- Otros cultivos alimentarios de gran importancia tradicional son las patatas, que, como el maíz y las judías, antiguamente ocupaban grandes fincas y ahora se ven relegadas a pequeños terrenos en los huertos junto con la cebolla, la berza, el perejil y

el ajo. La composición actual de los huertos domésticos, según el muestreo realizado, incluye además lechugas, tomates, guisantes, habas, judías verdes, pimientos, y hasta 140 especies vegetales, entre ellas algunas ornamentales (principalmente rosas y crisantemos) y medicinales (sobre todo romero y manzanilla). En cada domicilio se cultivan en torno a 16 especies en los huertos.

- Las plantas ornamentales más frecuentes y abundantes en Piloña son las rosas, las hortensias, los geranios y las calas. Los datos del muestreo de huertos y jardines registran un total de 243 especies; según este muestreo cada familia cultiva casi 20 especies de plantas ornamentales en el entorno de su espacio doméstico. Las ornamentales utilizados en Piloña tienen orígenes geográficos muy variados, aunque predominan las especies euroasiáticas y centro y sudamericanas. La diversidad e importancia de las especies ornamentales captada en este trabajo es muy llamativa respecto a otros estudios etnobotánicos.

- La ganadería tradicional en Piloña está marcada por el ciclo anual de los pastos, con dos estaciones señaladas: el verano, en que las vacas están en el monte al cuidado de algún miembro de la familia, mientras que se siegan los prados, se seca la hierba y se almacena como heno, y el invierno, en que las vacas están en la cuadra y hay que procurarles alimento y material vegetal como cama. Destacan como vegetales útiles en este campo la herba y la pación (conjunto de gramíneas y otras herbáceas que forman parte del heno), el maíz y el ballicu como forrajes, y los helechos y brezos como cama del ganado.

- Los platos típicos de la cocina tradicional de Piloña se basan en el maíz, con el que se hacía pan (boroña o boroñu preñáu), papillas del tipo de las gachas, o tortas; en las castañas, que se comían asadas, cocidas o en potaje; y en las judías, destacando la conocida fabada y el pote asturiano, que lleva también berza; sin olvidar la sidra. Eran postres típicos los frutos secos, los dulces de frutas y el arroz con leche.

- Las maderas más valoradas en Piloña para la fabricación de utensilios y herramientas son, por este orden, las de nogal, castaño, roble, fresno, tejo, haya, acebo, olmo de montaña, cerezo o manzano; se utilizan en cestería el avellano y varios sauces. Se reconocen como buena leña el roble, el fresno, el haya y el acebo. El conjunto de técnicas y vocabulario sobre carpintería y cestería destacan por su complejidad, precisión y valor dentro de la cultura tradicional de Piloña.

- Entre las plantas medicinales, las más populares son las utilizadas para tratar afecciones digestivas, como la manzanilla, la celedonia, la hierba luisa, y la centaurea; para el sistema respiratorio, el orégano, el saúco, o la malva; y para las afecciones nerviosas, la tila. Destacan también el té de monte, tomado para diversos fines; la ruda para las dolencias femeninas y los partos, también de animales; la tiraña, empleada como laxante, o el helecho real (llantosil) y el sello de salomón (consuelda) para las lesiones musculares y óseas, entre otras muchas.

- Se han utilizado por sus cualidades tóxicas, en distintos contextos, la xurbica o verdegambre para eliminar alimañas de los cultivos, la tiraña para indisponer a personas ingratas, las uvas de perru (nueza negra) como irritante para la piel, y varias especies llamadas zubón o torviscu para pescar. Se conoce la toxicidad del tejo, el aro, las euforbias, los heléboros o la llombriguera (laureola), evitadas también por el ganado.

- Las plantas intervienen de manera natural en juegos y ocio; se han descrito algunos ejemplos. Además, muchas celebraciones del calendario festivo tienen como protagonistas a las plantas, principalmente las fiestas de la cosecha (esbillas y amagüestos), pero también algunas celebraciones religiosas como el Domingo de Ramos, el Corpus Christi, las fiestas patronales, el día de los Difuntos. Muy especialmente, las plantas se revisten de carácter simbólico en la celebración ancestral de la noche de San Juan. El tejo, el laurel, el romero, la ruda, el saúco, el fresno, las rosas y los crisantemos son las especies con mayor significado simbólico en la Piloña tradicional.
- Se ha elaborado un calendario anual en que se muestra la imbricación de todas las actividades tradicionales registradas en el tiempo y en el espacio para conseguir el mantenimiento de la economía doméstica y la relación social. El calendario refleja la intensa sucesión estacional de labores que exigía el mantenimiento de la casería tradicional.
- Se han recogido 759 nombres vernáculos de plantas y 229 de partes de plantas, que corresponden a 412 táxones botánicos. La mayoría de las plantas especialmente representativas para la cultura local tienen un nombre específico que, en general, concuerda con un taxon botánico; en algunos casos esos nombres se aplican por extensión a otras plantas parecidas o relacionadas de alguna forma, y que carecen de nombre propio. En otros casos, se agrupan varias plantas con un nombre genérico basado en similitudes morfológicas, por su olor, su fenología, o su utilización. Por último, existen amplios grupos de plantas nombradas por términos colectivos, como la herba o el rozu. Con frecuencia los nombres son compuestos, y en ocasiones incluyen términos relativos a elementos no vegetales que se relacionan con la planta por su aspecto o aplicaciones.
- La distinción popular del género masculino/femenino de la plantas en Piloña no obedece a las características sexuales de los vegetales ni, en general, a diferenciaciones entre táxones. Esta distinción sirve para discriminar especies próximas, ejemplares de la misma especie, o partes de un mismo ejemplar, por su diferente utilidad. Tienen macho y hembra en Piloña, por ejemplo, avellanos, castaños, fresnos, tilos, laureles, acebos, sauces, espinos, y helechos.
- Algunas plantas tienen nombres vernáculos muy numerosos, que las relacionan con diversos grupos genéricos. Otras tienen varios nombres sinónimos en distintos lugares de Piloña; a través de algunas de ellas (panera o carbana, pumarón o garbanzu, rau de raposu o rau de rocín), se pueden distinguir en Piloña dos grandes zonas lingüísticas, la occidental y la oriental. Otros ejemplos muestran la diferencia entre la zona central de Piloña, donde se han introducido mayor número de castellanismos (como “cola de caballo”), frente a los pueblos de la periferia, que conservan más términos antiguos (xurbia, xuncia).
- Se han recogido además anotaciones sobre los nombres vernáculos de las partes de las plantas, y algunas nociones populares sobre su fisiología y hábitat. Destaca el arraigado concepto de la influencia de la luna en el ciclo vegetal, según el cual la mejor fase lunar para cualquier actividad extractiva es el cuarto menguante.
- Los usos tradicionales de las plantas tal como se han descrito están cayendo en desuso paulatinamente. La utilización de algunas especies básicas, como el maíz, el castaño, el avellano y el roble, se ha abandonado ya en su mayor parte. Conservan,

sin embargo, su aplicación muchas de las especies comestibles y medicinales. Algunas especies, como el eucalipto, se han introducido recientemente.

- Los resultados de la encuesta de saber etnobotánico evidencian que el conocimiento y utilización tradicional de las plantas se mantiene entre las personas mayores de 60 años, que vivieron los años siguientes a la Guerra Civil, y se pierde paulatinamente en las generaciones más jóvenes. Las personas que viven en Infiesto tienden a conocer mucho menos el manejo tradicional de las plantas que los habitantes de pueblos más pequeños. Los hombres obtienen resultados algo mejores que las mujeres en todas las edades. Según los resultados de la encuesta y de las entrevistas, las mujeres conocen mejor las aplicaciones de las plantas en lo relacionado con la alimentación, la medicina y las celebraciones religiosas, mientras que los hombres aportan más datos sobre ganadería, tecnología y veterinaria.
- Según la misma encuesta, algunas de las costumbres culturales piloñasas relacionadas con las plantas continúan vigentes, sobre todo las gastronómicas, en que participa toda la familia. El cultivo de los huertos se practica aún de forma general, pero se observa un progresivo abandono por las generaciones más jóvenes. Algunas costumbres relacionadas con la religiosidad, como la bendición de laurel el Domingo de Ramos, se perpetúan en gran parte gracias a las mujeres. Otras, como la colocación de ramos en la ventana de las mozas por San Juan, están prácticamente extintas.

SÍNTESIS GENERAL

La etnobotánica de un grupo humano que ocupa un determinado espacio geográfico está condicionada por las características físicas y biogeográficas de la región, y por su historia humana, con las influencias culturales que conlleva. El conjunto de estos factores explica la identidad etnobotánica de un pueblo, más allá de las aplicaciones puntuales de las plantas.

Las características naturales de Piloña están definidas por una orografía compleja y vertical, una climatología estacional, húmeda y de temperaturas moderadas, y una vegetación climática dominada por el bosque de caducifolios.

La orografía asturiana ha sido el factor determinante que, desde la más remota historia, ha condenado a la región a un marcado aislamiento respecto a los principales centros culturales y económicos peninsulares, encerrando un territorio con ciertos rasgos comunes, aunque de gran heterogeneidad interna. Este factor ha sido determinante para el mantenimiento en Piloña de una economía fundamentalmente de subsistencia, basada en la agricultura y ganadería domésticas, hasta hace pocas décadas. Además, la intrincada orografía ha fomentado el poblamiento disperso de la zona, y el régimen de explotación del terreno en minifundios, dificultando la mecanización. Los caminos de Piloña, estrechos y empinados, han hecho del carru del país y la tracción animal un medio de transporte insustituible durante milenios, y han forzado al mantenimiento de técnicas de preparación del terreno, arado y siega ancestrales.

Por otro lado, el relieve abrupto y su complejidad geológica dotan a Piloña de una gran diversidad paisajística y de hábitats, que permite el asentamiento de una flora y fauna ricas. La existencia de un rango altitudinal suficiente, en un ámbito local, para poder

aprovechar los pastos de altura sin precisar un gran desplazamiento ha favorecido, entre otros factores, un importante desarrollo ganadero, y ha determinado el particular desarrollo estacional de las tareas agrícolas y ganaderas.

El factor climático es, junto a la orografía, básico para interpretar la interacción humana con el medio natural. La constante humedad ambiental de Piloña, y las frecuentes precipitaciones durante todo el año, unidas a la práctica carencia de heladas, constituyen condiciones idóneas para el crecimiento vegetal. Piloña es una tierra rica en pastos y frutos; también en malas yerbas. El riego es innecesario para la mayor parte de los cultivos, las cosechas son abundantes en relación al área cultivada. Los cultivos arbóreos y los lindes vegetales de las fincas se desarrollan sin problemas. Sin embargo, este garante de riqueza no carece de inconvenientes.

La elevada humedad y temperatura suave son también las condiciones idóneas para el desarrollo de multitud de organismos saprófitos que amenazan de manera constante la conservación de todo material orgánico. Vivir para secar, curar, treznar, asoleyar, o turrar materiales y alimentos, para que no guñen, podrezcan, se pongan maurientos, coquen, se piquen, abuxanen, o críen mariposa.

Por la excesiva humedad, se abandonó el cultivo del trigo en favor del maíz, y para secar éste se diseñaron los corredores de las viviendas. La humedad es la razón de ser del hórreo asturiano, pieza clave del paisaje y la identidad local. Antes de almacenarlas, hay que curar las fabes, avellanas, nueces, y las principales plantas medicinales; encuerriar las castañas, enriestrar cebollas y ajos, hacer sidra con la manzana y dulces con las otras frutas. Hay que ahumar los embutidos y el jamón, pues no curan al aire, como en Castilla. También la humedad echa a perder la yerba, por lo que se dedican de lleno los días buenos de verano a esparder, volver, marallar y volver a esparder la yerba en los praos, hasta que queda completamente curada.

La urgencia por secar todo producto animal y vegetal antes de que se pierda ha fomentado la cultura de la colaboración vecinal en las tareas agrícolas, lo que a menudo conlleva la posterior celebración y festín: esbilles, amagüestos, samartinos, alojados en habitaciones de la casa especialmente acondicionadas para ello.

La humedad del clima tiene también cierto efecto sobre la alimentación tradicional de la zona, que desprestigia los vegetales y fruta fresca (tradicionalmente disponible durante un periodo muy corto del año, y que además, al no hacer calor, “no apetece”), abundando sin embargo en los platos de legumbres, carnes y frutos secos. Y que decir de las tradicionales madreñes, único método antes de la llegada del calzado de goma para aislar los pies de la constante humedad de caminos y prados.

El clima de Piloña es además un factor clave que define su frondosa vegetación natural, dominada por el bosque mixto de caducifolios. La intervención humana ha seleccionado de entre este bosque original las especies más fructíferas, fomentado su desarrollo mediante el cultivo: castaños, nogales, avellanos, manzanos y cerezos son los principales ejemplos. Algunas especies, como el haya, muy importantes en la etnobotánica de territorios cercanos, no lo son por contraste en Piloña ya que no se desarrollan con profusión en el concejo.

La vocación arbórea de la vegetación ha condicionado además los principales rasgos de la tecnología local: el trabajo de la madera destaca por su desarrollo, variedad y profundidad de conocimientos, frente a otras artesanías dominantes en otras regiones como la cestería con fibras no leñosas, la cordelería, el trabajo textil, e incluso la cerámica, el cuero, el trabajo del vidrio o de los metales.

La disponibilidad de grandes troncos posibilitó un estilo de construcción recio basado en la piedra y la madera, la profusión de hórreos, llagares, molinos y pisones, la elaboración de grandes duernas y muebles de madera. Como ejemplo de la versatilidad de aplicaciones de la madera en manos artesanas, se pueden poner les madreñes, los recipientes de todo tipo (cachapos, jarras, vasos), cubiertos, mangos y herramientas, bastones, collares y cadenas del ganado. A falta de otros materiales con que hacer cuerdas, se utilizaban cibiellés o varas jóvenes retorcidas para hacer atados, y el bilortu o enredadera para afianzar las riestras. Los cestos se hacen a menudo con tiras o varas de madera, y los más finos con mimbre.

Se ha recogido en Piloña un complejo y detallado vocabulario y conocimiento de la madera y sus cualidades: por ejemplo, la tiez o resistencia a la ruptura, o la distinción de lo vivo y lo muerto de un tronco, según su calidad. También existe un elaborado conjunto de técnicas para el trabajo de carpintería, que incluyen la elección de la época y fase lunar propicia para la tala, de los ejemplares a cortar y las partes apropiadas de los mismos, y los procesos de secado, calentado (cocer la madera) para aumentar su resistencia, talla, cepillado, acabado y ornamentación.

Tanto es así, que en la aproximación cuantitativa a la importancia de las plantas en la cultura tradicional de Piloña los árboles aparecen como los vegetales más importantes, junto con los cultivos alimenticios. La fitotoponimia se refiere sobre todo a árboles, en concreto al que potencialmente habría dominado el paisaje menos aclarado: el roble.

Además de los factores naturales, las influencias culturales que Piloña ha recibido a lo largo de su historia se reflejan también en su identidad etnobotánica. Partiendo (desde donde tenemos conocimiento) de una cultura celta de base, Piloña retiene marcadas improntas del periodo romano, de la cultura cristiana, del intercambio de personas y materiales con la Hispanoamérica, y en los últimos años de las tendencias europeístas y globalizadoras.

La raíz cultural celta de Asturias es aún evidente en muchos de sus rasgos culturales, algunos de los cuales se relacionan directamente con el mundo vegetal. Varias creencias y costumbres festivas radican en ese fondo cultural compartido con otros países de la Europa Atlántica: la relación del tejo con lo sagrado, la celebración de los solsticios (San Juan, los Difuntos), y posiblemente la veneración a especies como el saúco y el laurel. La firme creencia en los efectos de los ciclos lunares sobre los vegetales, tenga o no una base empírica, se remonta a una tradición tan antigua como la cultura europea.

La romanización trajo consigo las técnicas y herramientas de la agricultura y ganadería, pilares básicos de la economía piloñesa durante siglos. Los resultados de esta tesis muestran que, como buena sociedad agrícola, las especies vegetales más importantes para la cultura local en su conjunto coinciden con las más importantes dentro del campo de la agricultura, que se describe por extenso en este trabajo.

Los romanos introducen el cultivo de varias de las especies fundamentales en la alimentación, principalmente el trigo y las castañas. Las especies alimenticias provenientes de Oriente Próximo y del norte de Europa son aún hoy las más numerosas de entre los alimentos exóticos que se cultivan en Piloña; a los productos introducidos por la civilización romana se irán añadiendo otros propios del clima atlántico, llegados quizá a través del eje de comunicación que durante años sirvió como principal vía de conexión de la Península Ibérica con el resto de Europa: el Camino de Santiago.

Es precisamente el cristianismo otro de los grandes rasgos que definen hoy día la cultura piloñesa. Las plantas intervienen en todos los acontecimientos religiosos como ornamento, pero además el pan toma un papel principal en la liturgia de la eucaristía. En Asturias, el pan es también el protagonista del ramu en las procesiones de las fiestas patronales: de esta manera se rinde homenaje al trigo, cultivo básico para la alimentación durante siglos que, paradójicamente, ya no se cultiva en Piloña. En otras fechas señaladas adquieren un papel especial otros vegetales, como el musgo en los belenes, el romero y el laurel del Domingo de Ramos, o el fresno y las rosas en las enramadas de San Juan. La utilización ceremonial de estos vegetales dentro de las prácticas cristianas se interpreta por varios autores como una pervivencia de cultos preexistentes que se incorporaron a la nueva religión (González-Quevedo, 2002).

El siguiente acontecimiento histórico que marcó profundamente la relación de los piloñeses con el mundo vegetal fue la incorporación de las plantas americanas, hasta el punto de revolucionar el sistema de cultivos y la alimentación básica.

El maíz es el protagonista indiscutible de este estudio: es la planta más citada, y la de mayor variedad de usos; en Piloña, como en tantas regiones latinoamericanas, se puede hablar de una “cultura del maíz”. Además de su uso como alimento básico, el maíz es un importante forraje, tiene usos medicinales y veterinarios, se utiliza para hacer colchones, y es materia prima de varios juegos; su relevancia se reconoce pues es el plato fundamental de los banquetes en festividades religiosas y paganas.

Con el maíz vinieron las fabes, y más tarde las patatas, y los tres configuran los productos básicos de la dieta tradicional asturiana, hasta el punto de que hoy día sus habitantes no imaginan la agricultura sin ellos. De esta forma, la agricultura y la alimentación que hoy llamamos tradicional en Piloña tiene sólo entre dos y tres siglos de antigüedad en la zona.

Los avatares sociales y económicos del pasado siglo han dejado también su impronta en la Piloña actual. El desarrollo de la industria ganadera, la progresiva sustitución de los cultivos alimenticios por otros forrajeros, y la tardía pero ya avanzada mecanización están produciendo un profundo cambio en la relación de los piloñeses con sus plantas.

Los estudios etnobotánicos realizados recientemente en otros lugares de Asturias permiten observar muchos rasgos etnobotánicos comunes entre las distintas comarcas, principalmente con la vecina de Picos de Europa. Las excepciones más notables tienen que ver con las diferencias en la flora de ambos lugares (por ejemplo, en Piloña es mucho menos frecuente el haya, o los tilos, y no crece ninguna genistea con porte de escoba). Respecto al concejo de Cangas de Narcea, en el occidente asturiano, las diferencias lingüísticas son mucho más notables, aunque las técnicas básicas de trabajo del campo y de la madera, por ejemplo, son equiparables. Los estudios sobre regiones cercanas fuera de Asturias (Cantabria, El Caurel) muestran características agrícolas, ganaderas, alimentarias, y tecnológicas algo diferentes de las de Piloña, aunque se observan coincidencias interesantes en los usos de varias plantas medicinales (helecho real, tiraña, carquexa, niella), y en algunas celebraciones y creencias sobrenaturales (recolección de saúco por San Juan, creencia en la virtud de la verbena y las varas de avellano contra las culebras, elección de fresno y rosas como adorno ceremonial).

A partir de sus condicionantes geográficos e históricos, la gente de Piloña ha desarrollado una cultura común sobre las plantas, que permite la colaboración y la

transmisión de nociones sobre el reconocimiento, manejo y cualidades de los vegetales que han sido importantes para la supervivencia y las relaciones sociales. En Piloña existe un vocabulario específico que describe las partes de las plantas, con especial detenimiento en las más aprovechables (madera, frutos, órganos subterráneos). Se conocen además a nivel popular los principales tipos de sustrato y sus cualidades, así como los efectos sobre la vegetación de la orientación de las laderas, o la humedad edáfica.

La nomenclatura popular no persigue los mismos fines que la científica, y por tanto no tiene las mismas características. Es mucho más compleja, pero resulta más intuitiva, espontánea y útil en el contexto cultural que la crea. No todas las especies frecuentes tienen nombre, sino solamente aquellas que son útiles o llamativas. Además, cada especie puede tener muchos nombres, compartidos o no con otras. Y la complejidad se multiplica por el hecho de que muchos de los nombres son muy locales, encontrándose variaciones espaciales definidas incluso en un territorio tan pequeño como Piloña.

Por los resultados obtenidos, parece que tienden a tener un sólo nombre en Piloña las plantas cultivadas, las plantas con las que se comercia, y las que es difícil localizar pero tienen una utilidad específica, como algunas medicinales. Por el contrario, tienen muchos nombres las plantas populares, muy comunes, y sin una utilidad muy determinada, o también las plantas dañinas o molestas, que se tratan con nombres genéricos.

Los nombres populares muchas veces no aluden a una planta sino un concepto que se refiere a un cierto porte o forma de crecimiento, una cualidad, un aspecto o una utilidad de los vegetales. Por ejemplo, mestrantos son “plantas grandes que no sirven para nada más que para molestar”, y espinos son arbustos espinosos, aunque cada uno tiene otros nombres. Además a menudo se transfiere un nombre y se puede llamar “cotoya” a *Genista hispanica* subsp. *occidentalis*, aunque generalmente el nombre alude a *Ulex europaeus*.

Como contrapartida, una misma especie, e incluso un mismo pie, se puede nombrar de maneras diferentes, según la característica que se quiera resaltar; pueden existir incluso conceptos independientes referidos consciente o inconscientemente a diferentes órganos o momentos vitales de una misma planta. Como ejemplo cotidiano, se puede nombrar una planta por el todo o por sus partes (frutos, flores). El caso más llamativo es el de los espinos, que en otoño se distinguen bien por sus frutos (dan mayuques, peruches, o andrinos), en invierno sólo uno de ellos se distingue por su corteza, y en primavera son todos espineros, cuando están floridos. Otro ejemplo es el azafrán, que se conoce por este nombre cuando está en flor, pero se llama cirigataña en primavera, cuando no tiene flor, a su bulbo comestible. La mayoría de los informantes afirman con rotundidad que la cirigataña no tiene flor.

Los conceptos macho y hembra aplicados a las plantas son otro fenómeno muy interesante en Piloña. Se emplean para distinguir especies cercanas, o individuos dentro de una especie, o bien partes dentro de un individuo que tienen diferente grado de utilidad, obedeciendo en general a características culturalmente reconocidas como femeninas (producción de flores vistosas y/o frutos comestibles, domesticidad, hojas más grandes o inermes, madera flexible) frente a otras masculinas (carencia o poca producción de flores/frutos, carácter silvestre, hojas más pequeñas y espinosas, madera dura, buena para carpintería).

Además de la ambigüedad en la denominación de las plantas, muchos de sus nombres no son compartidos por todas las personas de Piloña, o lo son con acepciones algo diferentes. Por ejemplo, a través de los nombres de algunas plantas se puede apreciar la división de Piloña en dos unidades lingüísticas, occidental y oriental, que se enmarcan en la zona de gradación entre el asturiano central y el oriental.

El lenguaje, y también la utilización de las plantas, evolucionan de forma constante. Se ha registrado en Piloña la incorporación de algunos nombres castellanos de plantas, comenzando por la zona central, mejor comunicada. En otros casos se introducen nombres derivados de los científicos, como es el caso de muchas ornamentales. Nuevos nombres se acuñan para dar respuesta a nuevas necesidades; se ha encontrado en Piloña un ejemplo de aplicación del nombre de un fármaco comercial a una planta (insulina), caso que se había documentado también en Cantabria. En general los nombres y aplicaciones nuevas están poco extendidos entre la población, como en el caso de los remedios medicinales para la tensión o el colesterol.

A su vez, otros nombres vernáculos de plantas cuya utilización ha sido abandonada están en proceso de desaparición, recordados únicamente por algunas personas mayores en los pueblos más aislados, y, hasta el punto de que actualmente es difícil discernir en Piloña si algunos nombres y usos citados sólo puntualmente fueron generalizados en el pasado, o sólo se utilizaban en un área aislada, o quizá son innovaciones o falsos recuerdos de algún informante. A menudo se confirma la antigüedad de una aplicación cuando se reciben datos relacionados por boca de informantes independientes en varios lugares aislados entre sí.

Lejos de ser una cultura inmóvil, férrea en sus tradiciones y ajena a los cambios del mundo exterior a sus fronteras, la de Piloña es una cultura viva, que ha sufrido en los últimos siglos varios cambios económicos, sociales, lingüísticos y culturales muy profundos, y que ha sabido asumirlos, modificando su entorno y su conocimiento del mismo para poder hacer frente a esos cambios.

En el momento presente, Piloña afronta una revolución más en su sistema de vida, quizá la más profunda desde la llegada de los romanos. Los años siguientes a la Guerra Civil Española podrían señalarse como el último periodo que obligó a recurrir a las labores tradicionales; las personas que vivieron esa época recuerdan muchas actividades hoy totalmente desfasadas. En la nueva economía de mercado, la producción de alimentos en Piloña es económicamente improductiva y por lo tanto inviable. Se han abandonado la mayoría de aplicaciones del maíz, el castaño, el avellano, el roble, y el manzano: estas plantas representan la identidad de una cultura tradicional obsoleta, que se está perdiendo rápidamente.

Las nuevas generaciones se enfrentan a un panorama económico y social radicalmente distinto al que vivieron sus abuelos. El trabajo agrícola y ganadero ofrece pocas garantías de futuro, sobre todo a aquellos que no heredarán grandes explotaciones. Algunos de ellos muestran un sincero interés por los conocimientos que sus mayores les pueden transmitir, pero su prioridad es adaptarse y entrenarse para las exigencias actuales; no tienen necesidad ni tiempo para aprender sobre un sistema de vida que forma parte del pasado.

Algunas costumbres se mantienen, sobre todo aquellas que tienen que ver con lo social, lo festivo: las costumbres gastronómicas sobre todo. En ellas participan individuos de todas las edades, aunque quedan ciertas dudas sobre el mantenimiento

de muchas de ellas cuando falten las mujeres mayores de cada familia, que son normalmente las encargadas de organizar estos eventos y cocinar los platos. Las mujeres, y de nuevo sobre todo las mayores, son también las más inclinadas a mantener vivas las más importantes celebraciones religiosas.

Otras costumbres, como el cultivo de los huertos, siguen aún muy vigentes pero son practicadas sobre todo por personas mayores. Los huertos concentran actualmente, además de los cultivos tradicionales y algunos otros que antes se cultivaban en las fincas, gran diversidad de productos recientemente incorporados y de plantas ornamentales, con lo que su diversidad agronómica es ahora la más alta de su historia. Esta situación resulta sorprendente, sobre todo teniendo en cuenta que este es posiblemente el inicio de su decadencia, a no ser que se impulse nuevamente su cultivo por parte de las nuevas generaciones.

Estas dos últimas consideraciones conducen a reflexionar sobre las causas por las cuales algunas prácticas relacionadas con las plantas se mantienen en Piloña aun cuando han perdido su sentido económico (en el caso de los huertos) o alimenticio (en el caso de las comidas típicas).

Una de las principales causas está en el significado social que estas prácticas han adquirido dentro de la cultura local. Los huertos se mantienen no porque sea necesario cultivar la verdura, que se puede comprar y está al alcance de cualquier bolsillo, sino en parte porque permite a las personas mayores mantenerse activas y no perder el vínculo con el trabajo de la tierra, y en buena parte porque un huerto bien cultivado es motivo de aprecio social en la cultura tradicional de Piloña. El gusto por el trabajo, y el esmero por el orden y la limpieza son valores principales en Piloña que no se han perdido aún con el cambio de vida. Un huerto es un terreno trabajado, cuidado y limpio, y hace ver a los vecinos que los dueños de la casa son gente decente y valiosa. En esta misma línea, el mantenimiento de los jardines domésticos tiene un sentido ornamental pero también social.

Lo mismo se puede argumentar sobre las fiestas gastronómicas, que suponen mucho trabajo para las mujeres pero ensalzan sus cualidades culinarias y su capacidad de abnegación por cuidar de su familia, cualidades que muy valoradas en la cultura tradicional. Además, los platos tradicionales suponen una seña de identidad cultural local muy necesaria para la reafirmación de la identidad de Piloña y Asturias, amenazada por el actual proceso de homogeneización debida a la globalización cultural.

Las prácticas y ceremonias religiosas tienen un papel parecido, que se superpone a su sentido religioso. De hecho, las ceremonias más señaladas del ciclo anual reúnen a muchas más personas de las que acuden asiduamente a la iglesia. El fresno y las rosas, el laurel y el romero, o los crisantemos, protagonizan distintos papeles simbólicos en estas fiestas.

Según nuestros resultados, los conocimientos y prácticas etnobotánicos de hombres y mujeres son algo diferentes, en el sentido de que los individuos de cada sexo tienden a conocer mejor aquellos campos en que se desarrolla su papel tradicional de trabajo. Coincide que precisamente los campos de la etnobotánica que se están manteniendo más vigentes son aquellos en que las mujeres han tenido tradicionalmente un mayor papel: la gastronomía, el cuidado del huerto y el jardín, el uso de plantas medicinales, o las fiestas y ceremonias religiosas. Otros campos tradicionalmente masculinos (la veterinaria, las industrias y artesanía tradicionales) se han perdido mucho más

rápida. Los resultados parecen otorgar a la mujer un mayor papel en el mantenimiento y transmisión de la cultura e identidad local.

En Piloña, escenario de una muy larga historia de ocupación humana, el paisaje es una consecuencia de la cultura. Este paisaje ha ido cambiando a lo largo de la historia a medida que los cambios agrícolas y tecnológicos cambiaban la forma de vida de sus habitantes. Hoy día la sociedad piloñesa atraviesa uno de estos cambios, quizá el más vertiginoso de su historia, e irremediablemente el paisaje se transfigura.

Con el abandono del cultivo en muchas de las fincas alejadas de los pueblos, el matorral está tomando posesión de los terrenos. Algunos de ellos se han transformado a lo largo del siglo XX en cultivos forestales de planta alóctona de muy dudoso valor paisajístico. Se fomentan las grandes explotaciones de ganado, por lo que el pequeño ganadero ya no tiene cabida en los pueblos, muchos de los cuales quedarán abandonados en las próximas décadas. El matorral cubrirá muchos caminos y fincas; las casas quizá se mantengan para uso vacacional. El monte queda en manos de pocos ganaderos con muchos animales y escasa dedicación, a los que la quema indiscriminada del terreno de montaña beneficia. A no ser que las políticas gubernamentales en materia rural cambien hacia un apoyo firme al poblamiento rural y la agricultura y ganadería de calidad, el paisaje asturiano perderá en algunas décadas gran parte de su diversidad agraria y paisajística, en una tendencia hacia la matorralización generalizada e incluso, si el fuego no lo impide, a la reforestación.

La cultura tradicional piloñesa no se puede entender sin un conocimiento del medio natural en que se desarrolla y que la ha condicionado radicalmente. El porqué de cada actividad doméstica, agrícola, social e incluso religiosa venía dado por las condiciones geoclimáticas y la composición biológica del entorno, además de una larga historia de influencias culturales. En la medida en que el avance tecnológico hace a una sociedad independiente de su medio local, se va perdiendo su identidad cultural. Cualquier intento de conservación del patrimonio cultural de esta y otras zonas rurales pasa necesariamente por el conocimiento, respeto y conservación de su medio natural y de las actividades tradicionales que en él se han llevado a cabo.

CONCLUSIONES

1. Tanto por el número de especies catalogadas como por la riqueza de nombres vernáculos y vocabulario relacionado con las plantas registrada, se puede afirmar que Piloña, como ejemplo de un concejo asturiano, resulta un campo de trabajo muy interesante para la documentación etnobotánica, comparable a otras regiones mucho más extensas de la Península.
2. Los grupos de plantas más importantes para la cultura tradicional piloñesa son los cultivos alimenticios, principalmente el maíz, las patatas y las judías, y las especies arbóreas, como el castaño, el avellano, el fresno, el roble, el manzano y el nogal. El desarrollo de técnicas de trabajo y conocimientos relacionados con la madera está especialmente desarrollado en la etnobotánica local.
3. El cultivo de los jardines y huertos es una costumbre muy popular en la Piloña actual, aunque los atienden principalmente las personas mayores. La diversidad de productos cultivados es actualmente más alta que hace décadas. Su importancia no es sólo económica, sino también social, ya que su cultivo cuidadoso es bien apreciado. Este trabajo recoge una diversidad de plantas ornamentales excepcional; el método utilizado refleja la trascendencia de la flora ornamental en el conjunto de la etnoflora. Las plantas ornamentales más frecuentes en Piloña son las rosas, hortensias, geranios y calas.
4. Entre las plantas medicinales destacan la manzanilla, la celedonia, el té de roca, el saúco, la hierba luisa, la centaura, el orégano y la tila. Las principales especies simbólicas son el tejo, el laurel, el romero, el fresno, las rosas y los crisantemos.
5. La riqueza de nombres vulgares existentes en un territorio limitado como es el concejo de Piloña es llamativa. A través de algunos sinónimos se puede trazar la división del territorio en sus principales áreas lingüísticas: oriental y occidental.
6. La vida en el campo asturiano es una lucha constante contra la humedad y los procesos vitales asociados a ella (germinación, rebrote, parasitismo, enmohecimiento, putrefacción). A ello se dedica una porción importantísima del esfuerzo, el tiempo, el espacio, el lenguaje y la interacción social; en suma, de la cultura rural asturiana. La importancia de “*curar*”, con todos los matices que esta palabra encierra en asturiano, es la clave para interpretar y valorar la identidad etnobotánica de Asturias.
7. Además de su compleja orografía, su clima y vegetación natural, la etnobotánica de Piloña ha sido marcada por varias influencias culturales a lo largo de su larga historia, principalmente la invasión romana, la cristianización y la importación de productos americanos como el maíz, las judías y la patata. La etapa de cambio actual está produciendo una transformación de la forma de vida local comparable a estas grandes revoluciones.
8. El abandono de los usos tradicionales de las plantas recopilados en este trabajo es inminente, ya que se viene produciendo de manera progresiva durante el ciclo vital de una sola generación. Las mujeres tienen un papel protagonista en el mantenimiento de las costumbres tradicionales de mayor vigencia hoy día en Piloña.

BIBLIOGRAFÍA

- ABELLA GARCÍA, M.A. (1983). Ecología del pastoreo en la montaña cantábrica III: Influencia del régimen de cortes en la producción de pastos de montaña media (Valle de Pajares, Asturias). *Boletín de Ciencias Naturales del Real Instituto de Estudios Asturianos* 32: 113-125.
- ABELLA GARCÍA, M.A. (1984a). Ecología del pastoreo en la montaña cantábrica IV: Dinámica de la composición de pastos en el valle de Pajares (Lena, Asturias). *Boletín de Ciencias Naturales del Real Instituto de Estudios Asturianos* 33: 83-94.
- ABELLA GARCÍA, M.A. (1984b). Ecología del pastoreo en la montaña cantábrica V: Comportamiento del ganado en el pasto durante las cuatro estaciones del año en Pajares/ Lena (Asturias). *Boletín de Ciencias Naturales del Real Instituto de Estudios Asturianos* 34: 79-90.
- ABELLA, I. (1996). *La magia de los árboles*. Integral, Barcelona.
- AGELET, A., M.A. BONET & J. VALLÈS (2000). Homegardens and their role as main source of medicinal plants in mountain regions of Catalonia (Iberian Peninsula). *Economic Botany* 54: 295-309.
- AGUIRRE, A. (ed.) (1997). La identidad cultural. In Aguirre, A. (ed.). *Cultura e identidad cultural: Introducción a la antropología*: 31-56. Bárdenas, Barcelona.
- AIZPURU, I., C. ASEGINOLAZA, P.M. URIBE-ECHEVARRÍA, P. URRUTIA & I. ZORRAKIN (1999). *Claves ilustradas de la Flora del País Vasco y territorios limítrofes*. Servicio Central de Publicaciones del Gobierno Vasco, Vitoria-Gasteiz.
- ALEXIADES, M.N. (1996). *Selected Guidelines for Ethnobotanical Research: A Field Manual*. The New York Botanical Garden, Bronx, New York.
- ALEXIADES, M.N. (1999). *Ethnobotany of the Esse-Eja: Plants, Health & Change in an Amazonian society*. Tesis doctoral. The New York Botanical Garden, Bronx, New York.
- ÁLVAREZ ARIAS, B.T. (2000). Ichthyotoxic plants used in Spain. *Journal of ethnopharmacology* 73: 505-512.
- ÁLVAREZ BUYLLA, J.B. (1977). *La canción asturiana*. Ayalga. Salinas, Asturias.
- ÁLVAREZ PEÑA, A. (1996). *Lliendes de Piloña. Tradicionales del Conceyu*. Conceyu d'Estudios Etnográficos Belenos. AYDA, Gijón.
- ALVARGONZÁLEZ, C. (1908). *La escanda. Su origen. Su cultivo*. Imprenta de El Noroeste, Gijón.
- ALVES RIBEIRO, J., A.M. MONTEIRO & M.L. FONSECA DA SILVA (2000). *Etnobotânica. Plantas Bravias, Comestíveis, Condimentares e Medicinais*. João Azevedo Editor, Mirandela, Portugal.
- ANGUERA, M.T. (1978). *Metodología de la observación de las ciencias humanas*. Cátedra, Madrid.
- ANÓNIMO (2000). *Diccionariu de la Llingua Asturiana*. Academia de la Llingua Asturiana, Oviedo.
- ARAMBURU, C. & F.E. BASTIDA (1995). *Geología de Asturias*. Trea, Gijón.
- ARENAS, P. (1981). *Etnobotánica Lengua-Maskoy*. Buenos Aires.
- ARENAS, P. (1995). Encuesta etnobotánica. Aplicada a indígenas del Gran Chaco. *Hacia una nueva carta étnica del Gran Chaco* 4: 161-178.

- ARENAS, P. (2003). *Etnografía y Alimentación entre los Toba-Nachilamole#ek y Wichí-Lhuku'tas del Chaco Central (Argentina)*. Buenos Aires.
- ARGÜELLO VAN DE PUTTE, J. (2003). *Estudio etnobotánico de la Serra do Açor (Portugal)*. Trabajo de Investigación Tutelado. Facultad de Ciencias. Universidad Autónoma de Madrid.
- ATIENZA, G.J. (1997). *Fiestas populares e insólitas*. Martínez Roca, Madrid.
- BALÉE, W. & D. MOORE (1991). Similarity and variation in plant names in five Tupí-Guaraní languages (Eastern Amazonia). *Bulletin of the Florida Museum of Natural History, Biological Sciences* 35: 209-262.
- BALÉE, W. & D. MOORE (1994). Language, culture, and environment: Tupí-Guaraní plant names over time. In BALÉE, W. & D. MOORE (ed.), *Amazonian Indians from Prehistory to Present: Anthropological perspectives*: 363-380. The University of Arizona Press, Tucson. Arizona.
- BALICK, M.J. & P.A. COX (1996). *Plants, people, and culture: the science of ethnobotany*. Scientific American Library, New York.
- BARLEY, N. (1989). *El antropólogo inocente*. Anagrama, Barcelona.
- BARRENA DIEZ, G. (2001). El hábitat de los pastores de Picos de Europa. In Rodríguez Gutiérrez, F. (ed.), *Paisajes y paisanajes de Asturias*: 65-84. TREA, Gijón.
- BENEDÍ, C. (1997). CVI. Aquifoliaceae. In Castroviejo, S. (ed.), *Flora iberica* I: 199-200 Real Jardín Botánico, CSIC., Madrid.
- BENZ, B.F., J. CEVALLOS, F. SANTANA, J. ROSALES & S. GRAF (2000). Losing knowledge about plant use in the Sierra de Manantlan Biosphere Reserve, Mexico. *Economic Botany* 54: 183-191.
- BERLIN, B. (1992). *Ethnobiological classification. Principles of categorization of plants and animals in traditional societies*. Princeton University Press, New Jersey.
- BLANCHET, A., R. GHIGLIONE, J. MASSONET & A. TRAGNON (1989). *Técnicas de investigación en Ciencias Sociales*. Narcea, Madrid.
- BLANCO CASTRO, E. (1996). *El Caurel. Las plantas y sus habitantes. Estudio etnobotánico de la Sierra del Caurel (Lugo): la importancia de las plantas para nuestros antepasados*. Fundación Caixa Galicia, Santiago de Compostela.
- BLANCO CASTRO, E., M.A. CASADO GONZÁLEZ, M. COSTA TENORIO, R. ESCRIBANO BOMBÍN, M. GARCÍA ANTÓN, M. GÉNOVA FUSTER, A. GÓMEZ MANZANEQUE, F. GÓMEZ MANZANEQUE, J.C. MORENO SAIZ, C. MORLA JUARISTI, P. REGATO PAJARES & H. SAINZ OLLERO (1997). *Los bosques Ibéricos. Una interpretación geobotánica*. Planeta, Barcelona.
- BLANCO CASTRO, E. (1998). *Diccionario de etnobotánica segoviana. Pervivencia del conocimiento sobre las plantas*. Ayuntamiento de Segovia, Caja Segovia, Diputación de Segovia, Junta de Castilla y León, Segovia.
- BLANCO CASTRO, E., M.J. MACÍA & R. MORALES (1999). Medicinal and veterinary plants of El Caurel (Galicia, northwest Spain). *Journal of ethnopharmacology* 65: 113-124.
- BLANCO CASTRO, E. & C. CUADRADO PRIETO (2000). *Etnobotánica en Extremadura. Estudio de La Calabria y La Siberia extremeñas*. Madrid.
- BLANCO CASTRO, E., C. CUADRADO & R. MORALES (2000). Plantas en la cultura material de Fuenlabrada de los Montes (Extremadura, España). *Anales del Jardín Botánico de Madrid* 58 (1): 145-162.
- BLANCO CASTRO, E. & F. CASTILLA (2002). *Etnobotánica en los Montes de Toledo*. Consejería de Castilla la Mancha, Toledo.

- BLANCO JOGLAR, R., A. CASANUEVA CUETO & A.E. ESTRADA COLLAR (1989). Molinos de Piloña. *Piloña* 4: 15-19.
- BONET, M.A. (1993). *Etnobotánica de la Vall del Tenes (Vallès Oriental)*. Ayuntamiento de Bellpuig. Publicaciones de l'Abadia de Montserrat, Barcelona.
- BONET, M.A. (1999). *Estudi etnobotànic del massís del Montseny*. Tesis Doctoral. Facultad de Farmacia. Universidad de Barcelona, Barcelona.
- BONET, M.A., M. PARADA, A. SELGA & J. VALLÈS (1999). Studies on pharmaceutical ethnobotany in the regions of L'Alt Empordà and Les Guilleries (Catalonia, Iberian Peninsula). *Journal of Ethnopharmacology* 68: 154-168.
- BONET, M.À., AGELET, A., J. VALLÈS & L. VILLAR (2001). Contributions à la connaissance ethnobotanique des ptéridophytes dans les Pyrénées. *Boccone* 13: 605-612.
- BRICKELL, C. (ed.) (2000). *The Royal Horticultural Society. Nueva enciclopedia de plantas y flores*. Grijalbo, Barcelona.
- BYE, R.A. (1986). Voucher specimens in ethnobiological studies and publications. *Journal of Ethnobiology* 6: 1-8.
- CABAL, C. (1992a). *Las tradiciones populares en Asturias I. Individuo y sociedad en la Asturias tradicional*. GEA, Oviedo.
- CABAL, C. (1992b). *Las tradiciones populares en Asturias II. La familia, la vivienda y oficios primitivos*. GEA, Oviedo.
- CABALLERO, J. (1992). Maya homegardens: past present and future. *Etnoecológica* 1: 35-54.
- CAMEJO RODRIGUES, J.S. (2001). *Contributo para o estudio etnobotânico das plantas medicinais e aromáticas no Parque Natural da Serra de S. Mamede*. Tesis de licenciatura. PNSSM, FCUL, Portugal.
- CANELLEDA, M.J. (1983). *El folklore asturiano*. Ayalga. Salinas, Asturias.
- CAÑADA, S. (ed.) (1981). *Enciclopedia Temática Asturiana*. Silverio Cañada, Gijón.
- CARVALHO, A.M. (2002). *Etnobotánica da Moimenta da Raia: Las plantas en una aldea trasmontana*. Trabajo de Investigación Tutelado. Facultad de Ciencias. Universidad Autónoma de Madrid, Madrid.
- CASADO CIMIANO, P. (1977). La elaboración industrial y artesana de la leche en la Montaña. *Anales del Instituto de Estudios Agropecuarios* 2: 225-240.
- CASADO PONCE, D. (2003). *Revisión de la flora y etnobotánica de la Campiña de Jaén (De Guadalbullón a la cuenca del Salado de Porcuna)*. Tesis doctoral. Departamento de Biología Animal, Vegetal y Ecología. Universidad de Jaén.
- CASAL Y JULIÁN, G. (1988). *Historia natural y Médica del Principado de Asturias (Facsimil de la edición de 1762)*. Principado de Asturias, Oviedo.
- CASANA, E. (1993). *Patrimonio etnobotánico de la provincia de Córdoba: Subbética, campiña y vega del Guadalquivir*. Tesis Doctoral. Escuela de Agronomía. Universidad de Córdoba.
- CASTAÑÓN, L. (1976). *Supersticiones y creencias de Asturias*. Ayalga. Salinas, Asturias.
- CASTAÑÓN, L. (1990). *Diccionario geográfico popular de Asturias*. Principado de Asturias. Consejería de Educación, Cultura y Deportes, Oviedo.
- CASTROVIEJO, S. (ed.) (1986-2004). *Flora Iberica* Vol. 1-8,10,14. Real Jardín Botánico de Madrid, CSIC, Madrid.
- CÁTEDRA TOMÁS, M. (1987). *La muerte y otros mundos*. Júcar-Universidad, Madrid.

- CEPEDA DE VERA, P. (1988). Piloña ayer, hoy y... *Piloña* 1: 9-11.
- CLIMENT GINER, D. (1992). *Les nostres plantes. (Una aproximació multidisciplinar al món vegetal de les nostres terres)*. Aguaclara, Alicante.
- COBO ARIAS, F., M. CORES RAMBAUD & M. ZARRACINA VALCARCE (1975). El corredor en las casas asturianas. *Narria* 39-40: 05-12.
- COLMEIRO, M. (1885). *Enumeración y revisión de las plantas de la Península Hispano-Lusitánica e Islas Baleares, con la distribución geográfica de las especies y sus nombres vulgares, tanto nacionales como provinciales*. Madrid.
- COOK, F.E.M. (1995). *Economic Botany Data Collection Standard. Prepared for the International Working Group on Taxonomic Databases for Plant Sciences (TDWG)*. Royal Botanic Gardens, Kew, London.
- COTTON, C.M. (1996). *Ethnobotany: principles and applications*. John Wiley & Sons, London.
- CRESSWELL, R. & M. GODELIER (1981). *Útiles de encuesta y análisis antropológicos*. Fundamentos, Madrid.
- DANTÍN CERECEDA, J. (1941). Distribución geográfica de la escanda asturiana. *Estudios Geográficos* 5: 739-797.
- DAVIS, E.W. (1995). Ethnobotany: An old practice, a new discipline. In Schultes, R.E.S. & S. Von Reis (ed.), *Ethnobotany. Evolution of a discipline*: 40-51. Chapman & Hall, London.
- DELGADO, J. (1988). *El cordal de Ponga*. SZ, Gijón.
- DELGADO, J.M. & J. GUTIÉRREZ (1994). *Métodos y técnicas cualitativas de investigación en ciencias sociales*. Síntesis, Madrid.
- DÍAZ GONZÁLEZ, C. (ed.) (1999). *Estudio Pueblos: Sobre la situación de varios núcleos rurales de Piloña, Parres y Casu*. El Prial, Infiesto, Asturias.
- DÍAZ GONZÁLEZ, T.E. (1981). Botánica. In Cañada, S. (ed.), *Enciclopedia Temática Asturiana*: Gijón.
- DÍAZ GONZÁLEZ, T.E., J.A. FERNÁNDEZ PRIETO, H. NAVA FERNÁNDEZ & M.A. FERNÁNDEZ CASADO (1994). Catálogo de la flora vascular de Asturias. *Itinera geobotanica* 8: 529-600.
- DÍAZ GONZÁLEZ, T.E., J.A. FERNÁNDEZ PRIETO, H. NAVA FERNÁNDEZ & A. BUENO SÁNCHEZ (2003). Flora en peligro. *Asturnatura* 19: 1-96.
- EGUÍBAR SUÁREZ, F. (1999). Costumbres y recuerdos: Esfoyaza. *Piloña* 21: 20-25.
- ELLEN, R.F. & D.E. REASON (1979). *Classifications in their social context*. Academic Press, New York.
- ESCANDÓN, J.M. (1989). Historia de las comunicaciones en Piloña. *Piloña* 3: 12-13.
- ESCORTELL PONSADA, D. (1988). Breve estudio de la población de Piloña. *Piloña* 2: 24-30.
- ESCORTELL PONSADA, D. (1991). Historia geológica del Sueve. *Piloña* 7: 9-12.
- ESCORTELL PONSADA, D. (1993). Datos de la ganadería de Piloña en el marco regional. *Piloña* 11: 23-27.
- ESGUEVA MARTÍNEZ, M.A. (2001). *Las plantas silvestres en León. Estudio de Dialectología lingüística*. Universidad Nacional de Educación a Distancia, Madrid.
- FAJARDO, J., A.R. VERDE, D. RIVERA NÚÑEZ & C. OBÓN DE CASTRO (2000). *Las plantas en la cultura popular de la provincia de Albacete*. Instituto de Estudios Albacetenses "Don Juan Manuel", Diputación de Albacete, Albacete.

- FERNÁNDEZ ÁLVAREZ, M.D. & J. BREAUX (1998). *Medicina popular, magia y religión en el Bierzo*. Museo del Bierzo, Excmo. Ayuntamiento de Ponferrada, Ponferrada.
- FERNÁNDEZ CANTELI, A. (1975). La "madreña" a lo largo de Asturias. *Narria* 39-40: 16-25.
- FERNÁNDEZ CONDE, J. (ed.) (1981). Religiosidad popular asturiana. In Cañada, S. (ed.), *Enciclopedia Temática de Asturias*: Silverio Cañada, Gijón.
- FERNÁNDEZ GAMBOA, A. (1978). *Los bolos en España*.
- FERNÁNDEZ GARCÍA, J. (1995). *Curanderos y Santos Sanadores. Curanderismo y medicina popular en Asturias*. Grupo Editorial Asturiano, Oviedo.
- FERNÁNDEZ LÓPEZ, C., A.M. GUZMÁN-TIRADO, A.M. FERNÁNDEZ-OCAÑA & A.M. CAMACHO-SIMARRO (1999). *Plantas medicinales y útiles en la península Ibérica: 2.400 especies y 30.500 aplicaciones*. Herbario Jaén, Jaén.
- FERNÁNDEZ OCAÑA, A.M. (2000). *Estudio botánico en el Parque Natural de las Sierras de Cazorla, Segura y Las Villas. Investigación química de un grupo de especies interesantes*. Tesis doctoral. Facultad de Ciencias Experimentales, Universidad de Jaén.
- FERRÁNDEZ, J.V. & J.M. SANZ (1993). *Las plantas en la medicina popular de la Comarca de Monzón (Huesca)*. Instituto de Estudios Altoaragoneses. Diputación de Huesca, Huesca.
- FONT QUER, P. (1988). *Plantas medicinales. El Dioscórides renovado*. Labor, Barcelona.
- FONTANELLI MARTÍNEZ, J. (2000). *Sistemas agrícolas irrigados, tradicionales y modernos, en al altiplano potosino*. Tesis doctoral. Facultad de Agronomía. Universidad de San Luis de Potosí, México.
- FUENTE NOVELLA, J. (1999). Breve guía de las plantas medicinales del valle del Alto Tiétar (Ávila). *Trasierra* 4: 53-66.
- GALÁN SOLDEVILLA, R. (1993). *Patrimonio etnobotánico de la provincia de Córdoba: Pedroches, Sierra Norte y vega del Guadalquivir*. Tesis Doctoral. Escuela de Agronomía. Universidad de Córdoba.
- GARCÍA ADÁ, R. (1995). *Flora de las cuencas alta y media de los ríos Eresma, Pirón y Cega*. Tesis Doctoral. Universidad Complutense de Madrid.
- GARCÍA ARIAS, X.L. (2000). Averamiento a la toponimia de Piloña. *Lletres asturianes* 75: 49-72.
- GARCÍA DE CORTÁZAR, F. & J.M. GONZÁLEZ VESGA (1995). *Breve historia de España*. Alianza Editorial, Madrid.
- GARCÍA FERRANDO, M., J. IBÁÑEZ & F. ALVIRA (ed.) (1989). *El análisis de la realidad social. Métodos y técnicas de investigación*. Alianza, Madrid.
- GARCÍA PARÍS, J. (1991). *Intercambio y difusión de plantas de consumo entre el Nuevo y el Viejo Mundo*. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, Madrid.
- GARCÍA PELÁEZ, A.E. (sin fecha). *Estudio etimológico sobre algunos nombres de plantas en asturiano*. Inédito. Trabajo de estudios, Universidad de Oviedo.
- GARCÍA SANZ, A. (1993). *Plantas curadoras en el camino de Santiago comunes al hombre y al ganado*. Servicio de Publicaciones. Diputación de Lugo.
- GARCÍA VÁZQUEZ, E., C. FERNÁNDEZ SAN NARCISO & E. DOPICO RODRÍGUEZ (1993). *Melecina tradicional asturiana de Saliencia y Cangas de Narcea*. Servicio de Publicaciones del Principáu d'Asturies, Oviedo.

- GERVILLA, M., C. BEROIZ, R. PIGNATELI, A. BARON, J.E. COMA, C. FELGUEROSO, J. RAMÍREZ DEL POZO & G. GIANNINI (1973). *Memoria explicativa del Mapa Geológico de España, Escala 1:50.000, Hoja 30: Villaviciosa*. IGME, Madrid.
- GIL PINILLA, M. (1995). *Estudio etnobotánico de la flora aromática y medicinal del Término Municipal de Cantalojas (Guadalajara)*. Tesis doctoral, Facultad de Ciencias Biológicas, Universidad Complutense de Madrid.
- GÓMEZ OLIVEROS, H.E. (2002a). Usos tradicionales del castaño en Cangas de Narcea. *La Maniega* 130: 38-45.
- GÓMEZ OLIVEROS, H.E. (2002b). Usos tradicionales de las betuláceas (abedul, aliso y avellano) en el concejo de Cangas de Narcea. *Boletín de Ciencias Naturales del Real Instituto de Estudios Asturianos* 48: 111-153.
- GÓMEZ OLIVEROS, H.E. (2003). La primavera en la tradición popular de Cangas de Narcea. *La Maniega* 133: 40-44.
- GÓMEZ PELLÓN, E. (1991). Aproximación al estudio antropológico de Asturias. In Lisón Tolosana, C.C. (ed.), *Antropología de los pueblos del norte de España*: 31-61. Universidad Complutense de Madrid, Universidad de Cantabria.
- GÓMEZ PELLÓN, E. (1994). *Vida tradicional y proceso de cambio en un valle del Oriente de Asturias. Estudio antropológico del Valle de Ardisana*. Principado de Asturias, Gijón.
- GÓMEZ PELLÓN, E. (1996). Asturias. In Fernández Montes, B.C. (ed.), *Etnología de las Comunidades Autónomas*: 87-128. Doce Calles. CSIC, Madrid.
- GÓMEZ-BELOZ, A. (2002). Plant use knowledge of the Winika-Warao: The case for questionnaires in ethnobotany. *Economic Botany* 56(3): 231-241.
- GONZÁLEZ FERNÁNDEZ, C. (2001). Los usos del bosque. Los madreñeros de Caso. In Rodríguez Gutiérrez, F. (ed.), *Paisajes y paisanajes de Asturias*: 85-100. TREA, Gijón.
- GONZÁLEZ-QUEVEDO GONZÁLEZ, R. (2002). *Antropología social y cultural de Asturias*. Madú, Granda-Siero (Asturias).
- GONZÁLEZ-QUEVEDO, R. (ed.) (1981). Agricultura y ganadería. In Cañada, S. (ed.), *Enciclopedia temática de Asturias*: 127-153. Ediciones Silvero Cañada, Gijón.
- GONZÁLEZ-QUEVEDO, R. (2002). *Antropología social y cultural de Asturias*. Madú, Granda-Siero (Asturias).
- GONZÁLEZ-TEJERO, M.R. (1985). *Investigaciones etnobotánicas en el municipio de Güejar-Sierra*. Tesis de Licenciatura. Facultad de Farmacia. Universidad de Granada.
- GRAÑA GARCÍA, A. & J. LÓPEZ ÁLVAREZ (1983). *Los hórreos y paneras del concejo de Allande*. Oviedo.
- GRAÑA GARCÍA, A. & J. LÓPEZ ÁLVAREZ (1987). *Arte y artistas populares en los hórreos y paneras de Asturias*. Bilbao.
- GUZMÁN TIRADO, M.A. (1997). *Aproximación a la etnobotánica de la provincia de Jaén*. Tesis Doctoral. Departamento de Biología Vegetal. Universidad de Granada.
- HERA, C. R. (1988). Flora piloñesa. *Piloña* 1: 19-20.
- HUNN, E. (1982). The utilitarian factor in folk biological classification. *American Anthropology* 84: 830-837.
- JUESAS GARCÍA-ROBES, L. (1989). La metereología y la montaña en el refranero piloñés. *Piloña* 4: 14.
- JUNCEDA AVELLÓ, E. (1987). *Medicina popular en Asturias*. Real Instituto de Estudios Asturianos, Oviedo.
- KUONI, B. (1981). *Cestería tradicional ibérica*. Serbal, Barcelona.

- LAMONT, S.R., W.H. ESHBAUGH & A.M. GREENBERG (1999). Species composition, diversity, and use of homegardens among three amazonian villages. *Economic Botany* 53: 312-326.
- LANTZ, T.C. & N.J. TURNER (2003). Traditional phenological knowledge of aboriginal peoples in British Columbia. *Journal of Ethnobotany* 23 (2): 263-268.
- LASTRA, J.J. & L.I. BACHILLER (1997). *Plantas medicinales en Asturias y en la Cornisa Cantábrica*. Trea, Gijón.
- LASTRA MENÉNDEZ, J.J., X. PORTA ALLANDE, V. ORTIZ VIÑA & H. GÓMEZ OLIVEROS (2000). Fitonimia en el Oriente de Asturias. *Boletín de Ciencias de la Naturaleza del Real Instituto de Estudios Asturianos* 46: 185-217.
- LASTRA MENÉNDEZ, J.J., H.E. GÓMEZ OLIVEROS, A.A. ALONSO SANDOVAL, D. ÁLVAREZ FERNÁNDEZ, A. GARCÍA RODRÍGUEZ, A. GUILLÉN OTERINO, F. LLAMAS GARCÍA, H.S. NAVA FERNÁNDEZ & A.M. QUERO MARTÍNEZ (2001). *Bosques naturales de Asturias*. Universidad de Oviedo.
- LASTRA MENÉNDEZ, J.J. (2003). *Etnobotánica en el Parque Nacional de Picos de Europa*. Organismo Autónomo de Parques Nacionales, Oviedo.
- LASTRA MENÉNDEZ, J.J., J. MARTÍNEZ GONZÁLEZ & V. ORTIZ VIÑA (2003). Catálogo etnobotánico de Cantabria y el Principado de Asturias. España. *Magister* 19: 27-76.
- LAUNDER, K. & M. BRAZIL (ed.) (1990). *Tropical Home Gardens*. The United Nations University Press, Tokyo.
- LEWINGTON, A. (1990). *Plants for people*. Natural History Museum Publications, London.
- LLANO ROZA Y AMPUDIA, A.D. (1977). *Esfoyaza de cantares asturianos*. Oviedo.
- LONGO DÍAZ, G. (1989). De primitiva historia piloñesa: Dioses y pueblos. *Piloña* 3: 27-30.
- LONGO DÍAZ, G. (1992). El hórreo en Piloña. *Piloña* 9: 18-23.
- LONGO DÍAZ, G. (1996). Cultura y cultivo del avellano. *Piloña* 18: 9-21.
- LONGO DÍAZ, G. (1998). Palabras y ritos en torno a la cosecha (Aproximación a la cosmovisión de un pueblo). *Piloña* 20: 20-25.
- LONGO DÍAZ, G. (1999). Fósiles neanderthales en la Cueva del Sidrón. Valor y significado. *Piloña* 23 y 24: 4-10.
- LÓPEZ ÁLVAREZ, J. & A. GRAÑA GARCÍA (1981). Arte popular en madera y piedra. In Cañada, S. (ed.), *Enciclopedia Temática de Asturias*: 123-134. Silverio Cañada, Gijón.
- LÓPEZ ÁLVAREZ, J. & C. LOMBARDÍA FERNÁNDEZ (ed.) (1998). *Costumbres de Nacimiento, Matrimonio y Muerte en Asturias. Encuesta del ateneo de Madrid 1901-1902*. Museo del Pueblo de Asturias. Ayuntamiento de Gijón, Gijón.
- LÓPEZ GONZÁLEZ, G. (2001). *Los árboles y arbustos de la Península Ibérica e Islas Baleares*. Mundi-Prensa, Madrid.
- LÓPEZ SÁEZ, J.A. & M. MARTÍN SÁNCHEZ (1999). Notas etnobotánicas del Valle del Tiétar, Ávila (I). *Trasierra* 4: 119-128.
- LOSADA CORTIÑAS, E., J. CASTRO GONZÁLEZ & E. NIÑO RICOI (1992). *Nomenclatura vernácula da flora vascular galega*. Xunta de Galicia, La Coruña.
- LUCEÑO, M. & P. VARGAS (1995). *Guía Botánica de los Picos de Europa*. Pirámide, Madrid.
- MAÑANA VÁZQUEZ, G. (1997). *A la sombra del Tiatorodos*. Caja de Asturias, Oviedo.
- MARTÍN CRESPO, A. (1995). "Del Viejo, el consejo". *Octubre 95. Residencia "Infiesto"*. Consejería de Asuntos Sociales. Principado de Asturias,

- MARTIN, G.J. (1995). *Ethnobotany: a methods manual*. Chapman & Hall, Londres.
- MARTÍNEZ, E. (1982). *Costumbres asturianas*. Everest, León.
- MARTÍNEZ, E. (1985). *Tradiciones asturianas*. Everest, León.
- MARTÍNEZ LIROLA, M.J., M.R. GONZÁLEZ-TEJERO & J. MOLERO MESA (1997). *Investigaciones Etnobotánicas en el Parque Natural de Cabo de Gata-Níjar (Almería)*. Sociedad Almeriense de Historia Natural, Almería.
- MARTÍNEZ VEGA, A. (1987). El concejo de Piloña en el S. XVIII, según el catastro del Marqués de la Ensenada. *Boletín del Real Instituto de Estudios Asturianos* 124: 939-984.
- MARTÍNEZ VEGA, A. (1988). Las parroquias de Piloña, según el "Apeo" de Cepeda. *Boletín del Real Instituto de Estudios Asturianos* 127: 567-602.
- MASCLANS, F. (1981). *Els noms de les plantes als Països Catalans*. Montblanc-Martin/C.E.C., Granollers.
- MAYOR LÓPEZ, M. & T.E. DÍAZ GONZÁLEZ (1977). *La flora asturiana*. Ayalga Gijón, Gijón.
- MAYOR LÓPEZ, M. & A.J. ÁLVAREZ RODRÍGUEZ (1980). *Plantas medicinales y venenosas de Asturias, Cantabria, Galicia, León y País Vasco*. Ayalga, Oviedo.
- MAYOR LÓPEZ, M. & T.E. DÍAZ GONZÁLEZ (2003). *La flora asturiana. Edición actualizada*. Real Instituto de Estudios Asturianos, Oviedo.
- MELENDI TOYOS, A. (1993). Concejo de Piloña. *Piloña* 11: 23-34.
- MENÉNDEZ FERNÁNDEZ, R. (2001). A la sombra del Mostayal. La sierra del Aramo. In Rodríguez Gutiérrez, F. (ed.), *Paisajes y paisanajes de Asturias*: 27-44. TREA, Gijón.
- MENÉNDEZ PIDAL, J. (1885). *Poesía popular. Colección de viejos romances que se cantan por los asturianos en la Danza Prima, esfoyazas y filandones*. Madrid.
- MESA JIMÉNEZ, S. (1996). Algunos elementos para el análisis numérico de los datos en etnobotánica. *Monografías del Jardín Botánico de Córdoba* 3: 69-83.
- MESA, S. (1996). *Estudio etnobotánico y agroecológico de la comarca de la Sierra Mágina*. Tesis Doctoral. Universidad Complutense de Madrid.
- MOLINA MAHEDERO, N. (2001). *Estudio de la flora de interés etnobotánico en el municipio de Carcabuey (Córdoba)*. Trabajo fin de carrera. Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos de Córdoba.
- MORALES, R., M.J. MACÍA, E. DORDA & A. GARCÍA-VILLARACO (1996). Nombres vulgares II. *Archivos de Flora Ibérica* 7. Real Jardín Botánico de Madrid, CSIC, Madrid.
- MORRIS, B. (2001). The pragmatics of folk classification. In Minnis, P.E. (ed.), *Ethnobotany. A reader*. University of Oklahoma Press, Norman,
- MULET PASCUAL, L. (1991). *Estudio etnobotánico de la provincia de Castellón*. Diputación de Castellón, Castellón.
- MULET PASCUAL, L. (1997). *Flora tóxica de la Comunidad Valenciana*. Servei de Publicacions. Diputació de Castelló, Castellón.
- MUNTANÉ, J. (1994). *Herbes, Remeis i Creences de Cerdanya*. Institut d'Estudis Ceretans, Gerona.
- ORIA DE RUEDA, J.A., J. DIEZ SÁNCHEZ & M. RODRÍGUEZ (1996). *Guía de las plantas silvestres de Palencia*. Cálamo, Palencia.
- ORTIZ DE LA TORRE, J.A.T. (1988). Piloña en los "Papeles del diccionario geográfico-histórico de Asturias. *Piloña* 1: 38-40.

- ORTIZ VIÑA, V. & J.J. LASTRA MENÉNDEZ (2002). Etnobotánica de árboles y arbustos en el valle alto del río Sella. *Boletín de Ciencias Naturales del Real Instituto de Estudios Asturianos* 48: 155-191.
- ORTUÑO MOYA, I. (2003). *Etnobotánica de Los Villares y Valdepeñas de Jaén (Sur de la Península Ibérica)*. Tesis doctoral. Departamento de Biología Animal, Vegetal y Ecología. Universidad de Jaén.
- PALACÍN LATORRE, J.M. (ed.) (1994). La "medicina popular": fuentes para su estudio y método de trabajo. In (ed.), *Metodología de la Investigación Científica sobre fuentes aragonesas*. Número 9: 363-418. Instituto de Ciencias de la Educación. Universidad de Zaragoza.
- PALACIOS, L. (1989). Juan Fenández Molina "la Carabaña". Monte-Coya. *Piloña* 3: 9-10.
- PANERO, J.A. & C. SÁNCHEZ (2000). *Sayago. Costumbres, creencias y tradiciones*. PRODER. Unión Europea. Junta de Castilla y León. Diputación de Zamora, Sayago.
- PARADA, M., A. SELGA, M.A. BONET & J. VALLÈS (2002). *Etnobotànica de les terres Gironines: natura i cultura popular de la plana interior de L'Alt Empordà a Les Guilleries*. Diputación de Girona, Gerona.
- PARDO DE SANTAYANA, M. (2003a). *Las plantas en la cultura tradicional de la antigua Merindad de Campoo*. Tesis doctoral. Universidad Autónoma de Madrid.
- PARDO DE SANTAYANA, M. (2003b). Nomenclatura popular de Quercus (Fagaceae) en los valles meridionales de Cantabria (España). *Anales del Jardín Botánico de Madrid* 60 (1): 189-197.
- PARDO DE SANTAYANA, M. & E. GÓMEZ PELLÓN (2003). Etnobotánica: aprovechamiento tradicional de plantas y patrimonio cultural. *Anales del Jardín Botánico de Madrid* 60 (1): 171-182.
- PEREIRA COUTINHO, A.X. (1939). *Flora de Portugal (plantas vasculares) disposta em chaves dicotómicas*. Lisboa.
- PHILLIPS, O.L. (1996). Some quantitative methods for analyzing ethnobotanical knowledge. In Alexiades, M.N. (ed.), *Selected Guidelines for Ethnobotanical Research: A Field Manual*: 171-197. The New York Botanical Garden, Bronx, New York.
- RIVAS, D. (2001). *La sidra asturiana*. Picu Urriellu, Gijón.
- RIVERA NÚÑEZ, D. & C. OBÓN DE CASTRO (1989). Introducción a la etnobotánica. *Vida Silvestre* 65: 29-35.
- RIVERA NÚÑEZ, D. & C. OBÓN DE CASTRO (1991). *La guía de Incafo de las plantas útiles y venenosas de la Península Ibérica y Baleares (excluidas medicinales)*. Incafo, Madrid.
- RIVERA NÚÑEZ, D., C. OBÓN DE CASTRO, F. CANO & A. ROBLEDO (1994). *Introducción al mundo de las plantas medicinales en Murcia*. Ayuntamiento de Murcia.
- RIVERA NÚÑEZ, D. & C. OBÓN DE CASTRO (1995). *Las plantas, las esencias y los perfumes. Introducción al conocimiento de sus tradiciones, cultivo y aprovechamiento en Murcia*. Ayuntamiento de Murcia.
- RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ, L.R., N. HEREDIA, P. BARBA, G. GALLASTEGUI, E. VILLA & F. LEYVE (1989). *Memoria explicativa del Mapa Geológico escala 1:50.000 hoja 54: Rioseco*. Instituto Tecnológico GeoMinero de España, Madrid.
- RODRÍGUEZ GUTIÉRREZ, F. (ed.) (2001). *Paisajes y paisanajes de Asturias: Organización del espacio y vida cotidiana tradicional*. TREA, Gijón (Asturias).
- RUIZ ALONSO, J.G. (1993). *Bolos asturianos*. Alborá, Gijón.

- SADEI (1998). *Padrón municipal y estadística de población de Asturias 1996. Resultados municipales*. Sociedad Asturiana de Estudios Económicos e Industriales. Consejería de Economía. Servicio de Publicaciones del Principado de Asturias, Oviedo.
- SAN MIGUEL, E. (2001a). Algunas plantas medicinales de Piloña. *Piloña* 27: 44-48.
- SAN MIGUEL, E. (2001b). Cartografía Corológica Ibérica. Aportaciones 104-106. *Botanica Complutensis* 25: 345-377.
- SAN MIGUEL, E. (2002). Arándanos, miruéndanos, agrietes y carnerinos: Plantas silvestres comestibles de Piloña. *Ábside (Villamayor, Asturias)* 2002: 33-37.
- SAN MIGUEL, E. (2003). Rue (*Ruta* L., Rutaceae) in traditinal Spain: Frequency and distribution of its medicinal and symbolic applications. *Economic Botany* 57(2): 231-244.
- SÁNCHEZ DE LORENZO CÁCERES, J.M., A. LÓPEZ LILLO, M.M. TRIGO PÉREZ & X. ARGIMÓN DE VILARDAGA (2000). *Flora Ornamental Española*. Junta de Andalucía, Mundi Prensa., Madrid.
- SÁNCHEZ SANZ, M.E. (1994). *Cestería tradicional aragonesa y oficios afines*. Departamento de Educación y Cultura, Zaragoza.
- SÁNCHEZ VICENTE, X.X. (1996). *Diccionariu Asturianu-Castellanu, Castellanu-Asturianu*. Trabe, Oviedo.
- SCARPA, G.F. (2000). *Estudio etnobotánico de la subsistencia de los "criollos" del Chaco noroccidental argentino*. Tesis Doctoral. Universidad de Buenos Aires.
- SCHULTES, R.E. & R.F. RAFFAUF (1990). *The healing forest. Medicinal and toxic plants of the Northwest Amazonia*. Dioscórides Press, Portland. Oregon.
- SCHULTES, R.E. & S.E. VON REIS (1995). *Ethnobotany. Evolution of a discipline*. Chapman & Hall, London.
- SORDO SOTRES, R. (1992). *Historias, costumbres, palabras e ideas*. Gijón.
- SORDO SOTRES, R. (1994). *Tradiciones curiosas de Asturias*. Gijón.
- SORDO SOTRES, R. (1995). Piloña y el mapa lingüístico asturiano. *Piloña* 15 y 16: 30-31.
- SORDO SOTRES, R. (1999). *Mitos asturianos poco conocidos*. Llanes, Asturias.
- SPRADLEY, J.P. (1980). *Participant observation*. Holt, Rinehart & Winston, New York.
- SUÁREZ LÓPEZ, J. (1996). *Manual de encuesta para la recogida de datos de la tradición oral*. Museo del Pueblo de Asturias, Gijón.
- TARDÍO, J., H. PASCUAL & R. MORALES (2002). *Alimentos silvestres de Madrid*. La Librería. Real Jardín Botánico de Madrid. Comunidad de Madrid.
- TURNER, N.J. (1988). The importance of a rose: evaluating the cultural significance of plants in Thompson and Lilloet Interior Salish. *American Anthropology* 90: 272-290.
- VALDEÓN MENÉNDEZ, J. (ed.) (1995). *El libro de oro de las plantas y los jardines*. ABC, Nobel, Oviedo.
- VALLÈS, J. (1996). Los nombres populares de las plantas: método y objetivo en etnobotánica. *Monografías Jardín Botánico de Córdoba* 3: 7-14.
- VALLES, M.S. (1997). *Técnicas cualitativas de investigación social*. Síntesis, Madrid.
- VERDE, A., D. RIVERA NÚÑEZ & C. OBÓN DE CASTRO (1998). *Etnobotánica en las Sierras de Segura y Alcaraz: las plantas y el hombre*. Instituto de Estudios Albacetenses de la Excelentísima Diputación de Albacete.

- VERDE, A., D. RIVERA NÚÑEZ, J. FAJARDO & C. OBÓN DE CASTRO (2000). *Etnobotánica del entorno del Parque Nacional de Cabañeros*. Organismo Autónomo de Parques Nacionales, Ministerio de Medio Ambiente, Madrid.
- VERDE, A. & J. FAJARDO (2003). *Las plantas en la cultura popular de Castilla-La Mancha*. Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, Madrid.
- VIESCA IGLESIAS, J.R. (1988). Piloña, concejo de montaña. *Piloña* 2: 21-22.
- VIESCA IGLESIAS, J.R. (1991). El subsector ganadero en Piloña. *Piloña* 7: 21-23.
- VILLAR, L., J.M. PALACÍN, C.G., C. CALVO, D. GÓMEZ & G. MONTSERRAT (1987). *Plantas medicinales del Pirineo Aragonés y demás tierras oscenses*. Diputación de Huesca, CSIC, Huesca.
- VILLAR, L., J.A. SESÉ & J.V. FERRÁNDEZ (1997). *Atlas de la flora del Pirineo Aragonés. Vol. I (Introducción. Lycopodiaceae-Umbelliferae)*. Instituto de Estudios Altoaragoneses, Dpto. de Agricultura y Medio Ambiente del Gobierno de Aragón, Instituto Pirenaico de Ecología (CSIC), Huesca.
- VILLAR, L. (1986). XXXII. Lauraceae. In Castroviejo, S. (ed.), *Flora iberica* I: 199-200. Real Jardín Botánico, CSIC., Madrid.
- VILLAR, L., J.A. SESÉ & J.V. FERRÁNDEZ (2001). *Atlas de la flora del Pirineo Aragonés. Vol. II (Pyrolaceae-Orchidaceae. Síntesis)*. Instituto de Estudios Altoaragoneses, Instituto Pirenaico de Ecología (CSIC), Departamento de Medio Ambiente del Gobierno de Aragón, Huesca.
- VOGL-LUKASSER, B.N. & C.R. VOGL (2001). Ethnobotany as an interdisciplinary method for the study of the management of agrobiodiversity in home gardens of alpine farmers in Eastern Tyrol, Austria. In Bottorin, R. & U. Tappeiner (ed.), *Interdisciplinary mountain research*: Europäische Akademie, Bozen, Austria.
- VOGL-LUKASSER, B.N., C.R. VOGL & H. BOLHÀR-NORDENKAMPF (ed.) (2002). Homegarden composition on small peasant farms in the Alpine regions of Osttirol (Austria) and their role in sustainable rural development. In Stepp, J.R., F.S. Wyndham & R.K. Zarger (ed.), *Ethnobiology and biocultural diversity*: University of Georgia, Athens, Georgia, EEUU.
- WERNER, O. & G.M. SCHOPFLE (1987). *Systematic Fieldwork. Ethnographic Analysis and Data Management. Volume 1: Foundations of Ethnography and Interviewing*. Sage Publications, Newbury Park, California.
- WESTER, L. & S. YONGVANIT (1995). Biological diversity and community lore in Northeastern Thailand. *Journal of Ethnobiology* 15(1): 71-87.

APÉNDICE. CATÁLOGO DE LA ETNOFLORA DE PILOÑA

Se incluyen ordenados por familias todos los táxones nombrados o utilizados en Piloña, el número de pliego de la colección propia (ESM), y su nombre vernáculo más extendido. Se especifica el número de datos obtenidos para cada categoría de uso (**Agric**: Agricultura; **Gan**: Ganadería; **Forest**: Forestal; **Alim**: Alimentación; **Tóx**: Tóxicas; **Tecn**: tecnología (vivienda y oficios tradicionales); **Med**: Medicina; **Vet**: Veterinaria; **Ocio**: Juegos y cultura oral; **Celeb**: Creencias y celebraciones). El valor del índice de Importancia relativa (**IR**) se ha calculado, como se explica en la metodología del Capítulo V, a partir de los datos obtenidos en la primera parte del trabajo de campo. Se indica el Índice de Superficie Cultivada (**ISC**) en los huertos (**Huert.**) y en los jardines y tiestos (**Jard. Tiest.**) de los táxones registrados en el muestreo de huertos y jardines (Apartado 1.5., Capítulo III). Por último, se anotan las áreas de origen geográfico general de las especies no autóctonas de Asturias (**Med.**: Mediterráneo; **Eur.**: Europa atlántica; **OP**: Oriente Próximo; **Asia**: Asia e Indonesia ; **Afr.**: África; **Austr.**: Australia y Nueva Zelanda; **Nam.**: Norteamérica; **CSAm**: Centro y Sudamérica; **Amer.**: Toda América).

Familia	Taxon	Pliego ESM	Nombre vernáculo	Agric	Gan	Forest	Alim	Tóx	Tecn	Med	Vet	Ocio	Celeb	IR	Huert.	Jard. Tiest.	Origen
Briófitos																	
	musgo (en general)		mofu										10	3,80			
Brachythecia- ceae	<i>Homalothecium sericeum</i> (Hedw.) B. & S.												1				
Leucobryaceae	<i>Leucobryum</i> sp.		mofu										1				
Marchantiaceae	<i>Marchantia polymorpha</i> L.		mofu														
Polytrichaceae	<i>Polytrichum</i> sp.		musgu										1				
Sphagnaceae	<i>Sphagnum</i> sp.		mofu blancu										2	3,15			
Pteridófitos																	
Aspidiaceae	<i>Dryopteris affinis</i> (Lowe) Fraser-Jenk. subsp. <i>borreri</i> (Newman) Fraser- Jenk.	28	felecha				1										
	<i>Polystichum aculeatum</i> (L.) Roth															0,01%	
	<i>Polystichum setiferum</i> (Forssk.) Woynt.	57	felacha										1				
Aspleniaceae	<i>Asplenium nidus</i> L.															0,02%	Asia
	<i>Asplenium trichomanes</i> L. subsp. <i>quadrivalens</i> D.E. Mey.	116	felecha										4	3,15			

Aspleniaceae (cont.)	<i>Ceterach officinarum</i> Willd. subsp. <i>officinarum</i>		colondrillo														
	<i>Phyllitis scolopendrium</i> (L.) Newman subsp. <i>scolopendrium</i>		llengua de güé				1									0,10%	
Athyriaceae	<i>Athyrium filix-femina</i> (L.) Roth		felecha														
Blechnaceae	<i>Blechnum spicant</i> (L.) Roth subsp. <i>spicant</i>	95 312 320	felecha						1		1		3,15				
Equisetaceae	<i>Equisetum palustre</i> L.	487 523	rau de raposu						1								
	<i>Equisetum ramosissimum</i> Desf.		rau de raposu						1				3,15				
	<i>Equisetum</i> sp.		rau de raposu	1					14	2			12,26				
	<i>Equisetum telmateia</i> Ehrh.	373 491 589	rau de raposu							1							
Hypolepidaceae	<i>Pteridium aquilinum</i> (L.) Kuhn subsp. <i>aquilinum</i>	306	felechu	5	16		1				2	3	23,18				
Osmundaceae	<i>Osmunda regalis</i> L.	33 67	llantosil						15	9			10,21				
Polypodiaceae	<i>Polypodium vulgare</i> L.	197	felecha									5					
Selaginellaceae	<i>Selaginella selaginoides</i> (L.) PB. ex Schrank & Mart.	443														0,04%	
Espermatófitos																	
Acanthaceae	<i>Acanthus mollis</i> L.											2	3,80		0,02%	Med.	
	<i>Fittonia albinervis</i> (Lindl. ex Veitch.) Brummitt															CSAm.	
	<i>Justicia brandegeana</i> Wassh. & L.B. Sm.															0,04%	Amér.
Aceraceae	<i>Acer pseudoplatanus</i> L.	60	pláganu	1		1	2		5				17,97	0,08%			
Actinidiaceae	<i>Actinidia deliciosa</i> (A. Cheval.) Liang & Ferguson													0,57%		Asia	
Agavaceae	<i>Agave americana</i> L.		cactus											0,08%	0,01%	NAm.	
	<i>Phormium tenax</i> J.R. Forst & G. Forst.	161 558	espadaña	6									3,15			Austr.	
	<i>Yucca aloifolia</i> L.		yuca											0,17%	1,36%	NAm.	

Aizoaceae	<i>Aptenia cordifolia</i> (L. f.) Schwantes															0,05%	SAfr.
	<i>Carpobrotus acinaciformis</i> (L.) L. Bolus															0,02%	SAfr.
	<i>Lampranthus spectabilis</i> (Haw.) N.E.Br.	406	uña de gatu												0,06%	0,33%	SAfr.
Alliaceae	<i>Agapanthus umbellatus</i> L'Hér.		agapantus										3,15			0,04%	SAfr.
Anthericaceae	<i>Chlorophytum comosum</i> (Thunb.) Jacq.											1				0,07%	Afr.,CSAm
Apiaceae	<i>Apium graveolens</i> L.	253 280 370 462	apiu	1			6	1		14		4		22,31	0,21%	0,28%	
	<i>Apium nodiflorum</i> (L.) Lag.	526	berros				1									0,08%	
	<i>Carum verticillatum</i> (L.) Koch	568	berros														
	<i>Chaerophyllum hirsutum</i> L.	561	berros														
	<i>Daucus carota</i> L. subsp. <i>carota</i>	27	flaire, berros		5								6,30				
	<i>Daucus carota</i> L. subsp. <i>sativus</i> (Hoffm.) Arcangeli		zanahoria	6			4		1				10,12	1,32%			Eur.
	<i>Foeniculum vulgare</i> Mill.	279	cenoyu, fenoyu	2			1			16			16,93	0,08%	0,02%		
	<i>Petroselinum crispum</i> (Mill.) A. W. Hill	278	perejil	4			17	1		6			26,06	2,41%	0,80%		Eur.,OP
Apocynaceae	<i>Nerium oleander</i> Tourn. ex L.														0,08%		Med.
	<i>Vinca major</i> L.	337	calzones de cuquiellu												0,08%		Med.
	<i>Vinca major</i> L. cv. 'Variegata'															0,21%	Med.
Aquifoliaceae	<i>Ilex aquifolium</i> L.	92 206	acebu, acea	5	5	1			8	1		8	25,59	0,15%	0,02%		
Araceae	<i>Arum italicum</i> Mill.	118	fueya de la culiebra	3	14			5	1	4	1	6	13,53				
	<i>Spathiphyllum floribundum</i> (Linden & André) N.E. Br.															0,01%	CSAm.
	<i>Syngonium podophyllum</i> Schott.														0,04%		CSAm.
	<i>Zantedeschia aethiopica</i> (L.) Sprengel		cala	1				1					6,30	0,51%	2,03%		Afr.
Araliaceae	<i>Hedera helix</i> L.	565	yedra		2				2		1	8	13,17	0,15%	1,80%		
	<i>Schefflera arboricola</i> Hayata cv. 'Variegata'																CSAm.

Araucariaceae	<i>Araucaria heterophylla</i> (Salisb.) Franc		cola de gatu										3,15			Austr.
Arecaceae	<i>Chamaerops humilis</i> L.										1	3,15				Med.
	<i>Phoenix canariensis</i> Hort. ex Chabaud														0,45%	Mac.
	<i>Phoenix dactylifera</i> L.		palmera								13	4,38				OP,Afr.
	<i>Trachycarpus fortunei</i> (Hook.) H. Wendl.										1					Asia
Asclepiadaceae	<i>Ceropegia linearis</i> E. Mey.														0,00%	SAfr.
	<i>Hoya lanceolata</i> Lindley in Donn. subsp. <i>bella</i> (Hook) D.H. Kent	440	flor de la cera												0,14%	Asia
Asparagaceae	<i>Asparagus asparagoides</i> (L.) Druce														0,02%	SAfr.
Asteraceae	<i>Achillea millefolium</i> L.	229 275	artamisa			1			4	1			11,39			
	<i>Ageratum houstonianum</i> Mill.															CSAm.
	<i>Anthemis cotula</i> L.	525	manzanilla montés													
	<i>Arnica montana</i> L. subsp. <i>atlantica</i> A. Bolòs	585	árnica						1	1			6,30			
	<i>Aster pyrenaicus</i> Desf. ex D.C.														0,02%	
	<i>Bellis perennis</i> L.	156 353	flor de primavera		1				1		3	3	3,80			
	<i>Bidens aurea</i> (Aiton) Sherff	78													0,03%	
	<i>Calendula officinalis</i> L.	117	margarita									1	3,44	0,19%	1,53%	Med.
	<i>Centaurea debeauxii</i> Gren. & Godron	31 352	pumarón, garbanzu		8								5,25			
	<i>Chamomilla suaveolens</i> (Pursh) Rydb.	243	manzanilla falsa													
	<i>Chrysanthemum</i> sp.	82-86	crisantemu	3								5	13,55	1,67%	0,70%	Eur., Med.
	<i>Cichorium intybus</i> L.		escarola	3									3,73	0,30%	0,87%	Eur.
	<i>Dahlia</i> sp.		dalia									1	6,30	0,17%	1,08%	
	<i>Dimorphotheca pluvialis</i> (L.) Moench															SAfr.
	<i>Doronicum carpetanum</i> Boiss. & Reut. ex. Willk.	402 590	árnica						1	1			6,30			CSAm.
	<i>Erigeron karvinskianus</i> DC.	400														Nam.
	<i>Gazania</i> sp.												3,15			

Asteraceae (cont.)	<i>Gerbera jamesonii</i> Adlam															0,01%	CSAm.
	<i>Helianthus annuus</i> L.															0,27%	
	<i>Hieracium</i> sp.	53	árnica, farnosa		1				2								
	<i>Lactuca sativa</i> L.		lechuga	24									9,58	7,12%	0,02%	OP,Afr.	
	<i>Lactuca serriola</i> L.	346	xarraya		11		1							1,19%	0,03%		
	<i>Leucanthemum irtutianum</i> DC. subsp. <i>cantabricum</i> (Sennen) Vogt	218	flor de San Juan									1	3,15				
	<i>Leucanthemum vulgare</i> Lam.	258 500	flor de San Juan		1							1	3,15				
	<i>Margaritas</i> (<i>Anthemis</i> , <i>Argyranthemum</i> , <i>Aster</i> , <i>Chrysanthemum</i>)		margarita									1	3,15	0,66%	2,24%	Eur.	
	<i>Matricaria discoidea</i> D.C.	16;49	manzanilla	7	1		2		54	1	1		32,68	0,36%			
	<i>Senecio mikanooides</i> Otto ex Walp.	446													0,02%	CSAm.	
	<i>Senecio vulgaris</i> L.	345	mestranu	3	4		2	1					3,15				
	<i>Sonchus asper</i> (L.) Hill	450	cardeña, xarraya	1									3,15				
	<i>Sonchus oleraceus</i> L.	170	cardeña, xarraya		3								4,44				
	<i>Tagetes patula</i> L.		claveles turcos										3,15	0,06%	1,03%	CSAm.	
	<i>Tanacetum parthenium</i> (L.) Schultz Bip.	251	artamisa						3				4,09				
	<i>Taraxacum gasparrinii</i> Tineo ex Lojac.		llanzuela														
	<i>Taraxacum officinale</i> Weber	333 448	diente de león	1	3				2		3		10,09				
	<i>Zinnia elegans</i> Jacq.		cinia									2	3,15				CSAm.
Cornaceae	<i>Aucuba japonica</i> Thunb.													0,23%	0,93%	Asia	
Balsaminaceae	<i>Impatiens balfourii</i> Hook. f.	323 412													0,01%	Asia	
	<i>Impatiens balsamina</i> L.		árboles imperiales											0,08%	0,03%	Asia	
	<i>Impatiens walleriana</i> Hook. f.		maría											0,04%	0,05%	Afr.,CSAm	

Begoniaceae	<i>Begonia</i> sp.1 (variedad florida)		siempreflori- da													0,28%	CSAm.
	<i>Begonia</i> sp.2 (variedad de flor pequeña: <i>B. rex</i> Putz. e híbridos)		begonia												0,13%	0,24%	CSAm.
Betulaceae	<i>Alnus glutinosa</i> (L.) Gaertn.	520	umeru	2		2			18	1		3	3	18,26			
	<i>Betula alba</i> L. var. <i>alba</i>	300	abedul	3		3			16	2		1	3	28,90			
	<i>Corylus avellana</i> L.	299	ablanar, ablanu	89	9	4	9	1	28	1	2	10	8	83,50	0,62%	1,84%	
	<i>Corylus maxima</i> Mill. cv. 'Atropurpurea'	210	ablanar azul	2										3,15	0,19%		
Boraginaceae	<i>Borago officinalis</i> L.	113 354	borraja							1	6			7,23			
	<i>Heliotropium arborescens</i> L.		heliótopo											3,15			CSAm.
	<i>Lithodora diffusa</i> (Lag.) I.M. Johnston	105 151	tomillu														
	<i>Pulmonaria longifolia</i> (Bast.) Boreau				1												
Brassicaceae	<i>Brassica napus</i> L.		nabu	3	5		1							11,03			Eur.
	<i>Brassica oleracea</i> L. var. <i>botrytis</i> L.		coliflor	1										3,15			Eur.
	<i>Brassica oleracea</i> L. var. <i>capitata</i> L.		repollu, lombarda	8			1							14,76	2,71%		Eur.
	<i>Brassica oleracea</i> L. var. <i>capitata</i> L. f. forma <i>rubra</i> Pterm		lombarda	2													Eur.
	<i>Brassica oleracea</i> L. var. <i>gemmifera</i> L.		coles de bruselas												0,34%		
	<i>Brassica oleracea</i> L. var. <i>italica</i> Plenck		brocoli												0,04%		
	<i>Brassica oleracea</i> L. var. <i>oleracea</i>	122	berza, verdura	26	8		21					1	30,94	8,23%			Eur.
	<i>Cardamine hirsuta</i> L.	108										1					
	<i>Erysimum cheiri</i> (L.) Crantz		alhelí	1												0,07%	Med.
	<i>Iberis sempervirens</i> L.	461														0,48%	Eur.
	<i>Lobularia maritima</i> (L.) Desv.	411													0,15%	0,41%	
	<i>Lunaria annua</i> L. <i>annua</i>	185	planta de la peseta													0,02%	Eur.
	<i>Matthiola incana</i> (L.) R. Br subsp. <i>incana</i>	471													0,23%	0,06%	Eur.

Brassicaceae (cont.)	<i>Rorippa nasturtium-aquaticum</i> (L.) Hayek	527	berros				1				1					
	<i>Sinapis arvensis</i> L.	42	nabo montés	2									3,44			
Bromeliaceae	<i>Tillandsia argentea</i> Griseb.		clavel del aire										3,15	0,09%	0,41%	CSAm.
Buddelajaceae	<i>Buddleja davidii</i> Franch.	70									2	3,80			0,70%	Asia
Buxaceae	<i>Buxus sempervirens</i> L.	521	boje	1				3			2	1	16,68		0,52%	
Cactaceae	Cactus (<i>Cephalocereus</i> , <i>Echinopsis</i> , <i>Mammillaria</i> ...)		cactus											0,06%	0,11%	Amér.
	<i>Disocactus ackermanii</i> (Lindl.) Barthlott		pluma de Santa Teresa											0,06%	0,05%	NAm.
	<i>Disocactus flageliformis</i> (L.) Barthlott		rau de gato												0,01%	CSAm.
	<i>Opuntia ficus-indica</i> (L.) Mill.		cactus											0,08%	0,02%	NAm.
	<i>Schlumbergera truncata</i> (Haw.) Moran		flore de eneru												0,11%	CSAm.
Campanulaceae	<i>Campanula arvatica</i> Lag.		campanines													
	<i>Campanula isophylla</i> Moretti														0,01%	Eur.
	<i>Lobelia erinus</i> L.															Afr.
Cannabaceae	<i>Cannabis sativa</i> L.		maría			3		5	1				10,02			OP,Asia
Cannaceae	<i>Canna indica</i> L.													0,08%	0,40%	CSAm.
Caprifoliaceae	<i>Lonicera nitida</i> E. H. Wilson	455	boje	1									3,15		0,35%	Asia
	<i>Lonicera periclymenum</i> L.	505	madriseiva					1								
	<i>Sambucus nigra</i> L.	116	benitu, xabugu	4		4	1	2	70	5	1	14	34,35	1,25%	0,35%	
	<i>Viburnum opulus</i> L.		mundu	1									6,30	0,19%	0,09%	
	<i>Viburnum opulus</i> L. cv. 'Compactum'	165	mundu	1									3,15			Eur.
	<i>Weigelia florida</i> (Bunge) A. DC.	385													0,12%	Asia
	<i>Weigelia florida</i> (Bunge) A. DC. cv. 'Variegata'	417													0,09%	Asia
Caryophyllaceae	<i>Cerastium tomentosum</i> L.	452													0,02%	Eur.,OP, Asia
	<i>Dianthus barbatus</i> L.	409	clavelines											0,61%	3,58%	Eur.

Caryophyllaceae (cont.)	<i>Dianthus caryophyllus</i> L.		clavel									4	8,24	0,21%	2,21%	Med.
	<i>Dianthus chinensis</i> L.		claveles del poeta												0,01%	Asia
	<i>Dianthus hyssopifolius</i> L. <i>hyssopifolius</i>	244	clavelinas monteses													
	<i>Silene vulgaris</i> (Moench) Garcke subsp. <i>conmutata</i> (Guss.) Hayek		españoles							1			3,15			
	<i>Stellaria holostea</i> L.	101													0,01%	
	<i>Stellaria media</i> (L.) Vill.	192 332	moruxa	5	7					1			6,30	0,38%		
Celastraceae	<i>Euonymus europaeus</i> L.	502														
	<i>Euonymus japonicus</i> L. f.	89										1	6,94	0,11%	4,19%	Asia
	<i>Euonymus japonicus</i> L. f. (variegado)	207												0,09%	0,71%	Asia
	<i>Euonymus</i> sp.		boj									1			0,35%	
Chenopodiaceae	<i>Beta vulgaris</i> L. var. <i>cicla</i> (L.) Arcangeli		acelga	2			1						6,59	0,58%		Eur.
	<i>Beta vulgaris</i> L. var. <i>vulgaris</i>		remolacha	2	2		1						10,38			Eur.
	<i>Chenopodium album</i> L.	259	mestranu	2									3,44			
	<i>Spinacia oleracea</i> L.		espinaca	1										0,15%		OP
Cistaceae	<i>Helianthemum nummularium</i> (L.) Mill.	495														
Clusiaceae	<i>Hypericum androsaemum</i> L.	94 168 261	castellar		1			1		6		1		13,82		0,05%
	<i>Hypericum perforatum</i> L. subsp. <i>perforatum</i>	19 472	flor de pericón		1					7			5,74			
Commelinaceae	<i>Tradescantia cerinthoides</i> Kunth														0,25%	CSAm.
	<i>Tradescantia fluminensis</i> Vell.		cariño de los hombres											0,09%	0,00%	CSAm.
	<i>Tradescantia fluminensis</i> Vell. cv. 'Variegata'														0,01%	CSAm.
Convolvulaceae	<i>Calystegia sepium</i> (L.) R. Br.	271	hedrera	2	2								6,30			
	<i>Cuscuta epithymum</i> (L.) L.	157 262 533	barbes de raposu						1				3,15			

Cornaceae	<i>Cornus sanguinea</i> L. subsp. <i>sanguinea</i>	309 545		1	1				1				6,30			
Crassulaceae	<i>Aeonium arboreum</i> (L.) Webb & Ber		cactus											1,02%	Mac.	
	<i>Aeonium haworthii</i> Salm-Dyck ex Webb & Berthel.													0,04%	Mac.	
	<i>Echeveria derenbergii</i> J.A. Purpus												0,06%	0,19%	CSAm.	
	<i>Hylotelephium telephium</i> (L.) H. Ohba	146 422	planta de los malucos						2				3,15			
	<i>Kalanchoe blossfeldiana</i> Roelln. (híbridos)													0,03%	OP,Afr., CSAm.	
	<i>Sedum hirsutum</i> All.	154	planta del arroz													
	<i>Sedum morganianum</i> E. Walther		lágrimas de esmeralda										3,80	0,03%	Amér.	
	<i>Sedum sieboldii</i> Sweet ex Hook.	444	montenevao											0,01%	Amér.	
	<i>Sedum</i> sp.												0,11%	0,06%		
	<i>Sempervivum vicentei</i> Pau	201	planta de la quemadura	1												
	<i>Umbilicus rupestris</i> (Salisb.) Dandy	222 468	sombreros						7		3		7,52			
Cucurbitaceae	<i>Citrullus lanatus</i> (Thunb.) Matsum & Nakai		sandía													Afr.
	<i>Cucumis melo</i> L.		melón	1									3,15			Asia,Afr.
	<i>Cucumis sativus</i> L.		pepinu	4			1						7,88			Asia
	<i>Cucurbita maxima</i> Duchesne		calabaza	4	1		5		1		1		15,99	0,19%		CSAm.
	<i>Cucurbita pepo</i> L. subsp. <i>ovifera</i> (L.) Decker		calabacín	3	1		1		1				10,38	0,53%		CSAm.
	<i>Sechium edule</i> (Jacq.) Sw.		patata india	1							1		3,15	0,06%		CSAm.
Cupressaceae	<i>Chamaecyparis lawsoniana</i> (A. Murray) Parl.	88 380 430	pinu									3	6,94	0,02%	0,25%	NAm.
	Cupresácea enana (<i>Thuja</i> , <i>Juniperus</i> , <i>Chamaecyparis</i>)														0,70%	Eur.,OP, Asia, NAm.

Cupressaceae (cont.)	<i>Cupressus arizonica</i> Greene		abeto											0,04%	6,26%	NAm.
	<i>Cupressus sempervirens</i> L.									4	3,80					OP
	<i>Juniperus chinensis</i> L.														0,01%	Asia
	<i>Thuja occidentalis</i> L.													0,04%		NAm.
	<i>Thuja plicata</i> Donn ex D. Don	477								1						NAm.
Cyperaceae	<i>Carex pendula</i> Huds.	479	espadaña													
	<i>Carex</i> sp.		carizu					1								
	<i>Cyperus longus</i> L. subsp. <i>badius</i> (Desf.) Murb.	328	xuncia	8			1		2		1	1	6,94			
	<i>Scirpus caespitosus</i> L. subsp. <i>germanicus</i> (Palla) Broddeson	294	cerrillo		1								3,15			
Dioscoraceae	<i>Tamus communis</i> L.	14	enredadera	2	6			8		1		5	12,59			
Dipsacaceae	<i>Knautia arvernensis</i> (Briq.) Szabó	289	follasquera													
Dracaenaceae	<i>Dracaena fragans</i> (L.) Ker Gawl. cv. 'Massangeana'													0,04%	0,01%	Asia,Afr., CSAm.
Ebenaceae	<i>Diospyros kaki</i> L. f.	249		1									3,15			Asia
Ericaceae	<i>Arbutus unedo</i> L.	125 140	alborniu	1			6				1		10,67	0,19%		
	<i>Calluna vulgaris</i> (L.) Hull	136	berezu, gurbienzu										3,80			
	<i>Daboecia cantabrica</i> (Huds.) K. Koch	132	beriezu, gurbienzu		1				1		1	2	13,17			
	<i>Erica arborea</i> L.	134 362	uncia													
	<i>Erica australis</i> L.	138	uncia					9				1	7,26			
	<i>Erica ciliaris</i> Löfl. ex L.		beriezu													
	<i>Erica cinerea</i> L.		beriezu													
	<i>Erica mackaiana</i> Bab.	287 583 586	berezu													
	<i>Erica</i> sp.		beriezu, gurbiezu		4		1		2			4	10,96			
	<i>Erica vagans</i> L.	247	gurbiezu													
	<i>Rhododendron</i> sp.1 (cultivar alto)														0,12%	OP,Asia

Ericaceae (cont.)	<i>Rhododendron</i> sp.2 (cultivar pequeño)															0,09%	OP,Asia
	<i>Vaccinium myrtillus</i> L.	93	arandanera	1	1		10		1					15,63			
Escalloniaceae	<i>Escallonia rubra</i> (Ruiz & Pav.) Pers.	458														0,03%	CSAm.
Euphorbiaceae	<i>Euphorbia amygdaloides</i> L. subsp. <i>amygdaloides</i>	193	lecherina		3									3,73			
	<i>Euphorbia lathyris</i> L.	375 498						1						3,15	0,11%		
	<i>Euphorbia peplus</i> L.	189	lecherina	1										3,15			
	<i>Euphorbia platyphyllos</i> L.	516	lecherina	1	2												
	<i>Euphorbia pulcherrima</i> Willd. ex Klotzsch		flor de pascua									1				0,02%	NAm.
Fabaceae	<i>Acacia dealbata</i> Link	343	mimosa									3	3,44	0,15%	0,26%	Austr.	
	<i>Ceratonia siliqua</i> L.		algarrobo				1						3,15				Med.
	<i>Cercis siliquastrum</i> L.															0,87%	Med.
	<i>Cicer arietinum</i> L.		garbanzu				5				1	2	11,32				OP
	<i>Cytisus scoparius</i> (L.) Link		escoba														
	<i>Genista hispanica</i> L. subsp. <i>occidentalis</i> Rouy	119 148	anabios, enobios						1				3,15				
	<i>Lathyrus</i> sp.		enredadera														
	<i>Lens culinaris</i> Medik.		lentejes				1						3,15				OP
	<i>Lotus corniculatus</i> L. subsp. <i>corniculatus</i>	215	zapatinos de la virgen														
	<i>Medicago lupulina</i> L.	504			1												
	<i>Medicago sativa</i> L.		alfalfa	1	2												
	<i>Phaseolus multiflorus</i> Willd.		fabes de la granja	3													CSAm.
	<i>Phaseolus vulgaris</i> L.		fabes	72	1		12		3			3	43,36	17,37 %			CSAm.
	<i>Phaseolus vulgaris</i> L. (verde)		vainillas											5,02%			CSAm.
	<i>Pisum sativum</i> L.		arvejos	23			2						14,97	5,25%			Med.
	<i>Pterospartum tridentatum</i> (L.) Willk. subsp. <i>cantabricum</i> (Spach) Talavera & P.E. Gibbs	574	carquexa						8				5,67				

Fabaceae (cont.)	<i>Teline monspessulana</i> (L.) K. Koch	386 415	planta de la cotoya												0,08%	0,43%	Med.
	<i>Trifolium pratense</i> L.	46 176	trébol		3								4,44				
	<i>Trifolium repens</i> L.	509	trébol		4								5,09				
	<i>Trifolium</i> sp.		trébol		3			1				2	8,46				
	<i>Ulex europaeus</i> L. <i>europaeus</i>	112	árguma, cotoya	3	10	1	2		3	4	3		1	31,98			
	<i>Vicia faba</i> L.		fabes de mayo	11			2			1				14,14	3,23%		
	<i>Vicia sativa</i> L. subsp. <i>sativa</i>	199	veza silvestre		2									3,80			
	<i>Wisteria sinensis</i> (Sims) Sweet															0,00%	Asia
Fagaceae	<i>Castanea sativa</i> Mill.	252	castañar, castañu	64	11	3	34		48			17	13	93,55		0,87%	
	<i>Fagus sylvatica</i> L.	569	faya	8	3	1	5		16			3	3	32,36			
	<i>Quercus ilex</i> L. subsp. <i>ilex</i>		encina						2					3,15			
	<i>Quercus petraea</i> (Matt.) Liebl.	577	roble	6	5	5	2		30	5	1	7	8	51,25			
	<i>Quercus pyrenaica</i> Willd.	584	corquiú														
	<i>Quercus robur</i> L.	298	roble	6	5	5	2		30	5	1	7	8	51,25			
	<i>Quercus rubra</i> L.		roble										1				NAm.
	<i>Quercus suber</i> L.												5				
Gentianaceae	<i>Centaurium erythraea</i> Rafn	257	centaura							28	6			14,03			
	<i>Gentiana lutea</i> L.		xanzana							12	3		1	8,53			
	<i>Gentiana pneumonanthe</i> L.	288															
Geraniaceae	<i>Geranium molle</i> L.	349	perejil montés		2								1				
	<i>Geranium robertianum</i> L.	308	hierba'l picu		2					1	3		1	9,73			
	<i>Pelargonium grandiflorum</i> Willd.		geranio												0,02%	0,14%	SAfr.
	<i>Pelargonium odoratissimum</i> (L.) L'Her.	441	malva														SAfr.
	<i>Pelargonium peltatum</i> (L.) L'Hér.														0,02%	0,77%	SAfr.
	<i>Pelargonium zonale</i> L'Hér		geranio											5,09	0,57%	1,70%	SAfr.

Geraniaceae (cont.)	<i>Pelargonium zonale</i> L'Hér. cv. 'Fragans'															0,01%	SAfr.	
Grossulariaceae	<i>Ribes rubrum</i> L.	524	bruseles	1											0,08%	0,35%	Eur.	
	<i>Ribes sanguineum</i> Pursh	403	bruseles													0,29%	NAm.	
	<i>Ribes uva-crispa</i> L. subsp. <i>uva-crispa</i>		frutilla				1						6,30	0,08%			Eur.	
Hippocastana- ceae	<i>Aesculus hippocastanum</i> L.		castañar india															
Hydrangeaceae	<i>Deutzia scabra</i> Thunb.	230	azar										3,15			0,62%	Asia	
	<i>Hydrangea macrophylla</i> (Thunb.) Ser.		hortensies									7	10,12	0,28%	6,12%	Asia		
	<i>Philadelphus coronarius</i> L.		filimomo												0,02%	1,59%	Eur.,OP	
Iridaceae	<i>Crocsmia x crocosmiiflora</i> (Burbidge & Dean) N. E. Br.	4 6	espadaña									4	8,17			0,68%	Eur.	
	<i>Crocus nudiflorus</i> Sm.	62 571 592	cirgateña				5											
	<i>Crocus sativus</i> L.		azafrán				3					1	7,23				OP,Asia	
	<i>Gladiolus</i> sp. (variedad de cultivo)		gladiolos									3	8,24			1,71%	Eur.,Med.	
	<i>Iris pseudacorus</i> L.	549	espadaña															
	<i>Iris</i> sp.		espadaña													1,02%	1,64%	Eur.,OP, Med.
Juglandaceae	<i>Juglans regia</i> L.	163	nozal	26	1		14	1	20	13	6	5	1	47,06	3,75%	5,58%		
Juncaceae	<i>Juncus conglomeratus</i> L.		xunglos															
	<i>Juncus effusus</i> L.	36 284	xunclu															
	<i>Juncus</i> sp.		xunclu	1	1							1	2	6,30				
	<i>Luzula campestris</i> (L.) DC.	194 339	cabeza de la yerba		1								1					
	<i>Luzula sylvatica</i> (Huds.) Gaudin	130	escayera															
Lamiaceae	<i>Ballota nigra</i> L. subsp. <i>foetida</i> (Vis.) Hayek	581	ortiga buena							1								
	<i>Calamintha nepeta</i> (L.) Savi	47 153	nielida	1	1		1			11		1		10,74				
	<i>Galeopsis ladanum</i> L.	241		1										3,15				
	<i>Glechoma hederacea</i> L.	184 341	caneros		1									3,15				

Lamiaceae (cont.)	<i>Lamium album</i> L.	100														0,01%	
	<i>Lamium maculatum</i> L.		ortiga		3		4				1		3,73				
	<i>Melissa officinalis</i> L.	256 464	abeyera	2			13		1				14,76			1,56%	
	<i>Melittis melissophyllum</i> L.	204	abeyera														
	<i>Mentha pulegium</i> L.	465 483	poleu				1		4				3,15	0,19%		0,43%	
	<i>Mentha</i> sp.		hortolana				1		3				10,38				
	<i>Mentha suaveolens</i> Ehrh.	224 322 488	hortolana	1	5		2		4		1		6,30				
	<i>Mentha x gentilis</i> L.	239 469	hortolana				1									0,29%	
	<i>Mentha x piperita</i> L.	457 470	té de menta				1		1							0,01%	
	<i>Origanum vulgare</i> L.	240 451	oriéganu	3			15		35		1		24,98				
	<i>Plectranthus coleoides</i> Benton cv. 'Variegatus'	429 543	enredaderos											0,17%	0,45%	CSAm.	
	<i>Plectranthus scutellarioides</i> (L.) R. Br.		gitanu		2										0,06%	CSAm.	
	<i>Plectranthus verticillatus</i> (L. f.) Druce		planta de la peseta												0,06%	CSAm.	
	<i>Rosmarinus officinalis</i> L.	273 466	romeru				2		12			21	19,68	0,33%	1,03%	Med.,Mac.	
	<i>Salvia microphylla</i> Kunth													0,11%	0,02%	NAm.	
	<i>Sideritis hyssopifolia</i> L.	72	té de monte				6		28	1	1		24,66				
	<i>Stachys officinalis</i> (L.) Trevis.	217	ortiga buena						1			2	6,30				
	<i>Teucrium scorodonia</i> L.	66	hortolana montés														
	<i>Thymus praecox</i> Opiz subsp. <i>polytrichus</i> (A. Kerner ex Borbás) Jalas	238 245 286	tomillu						1				3,15				
	<i>Thymus pulegioides</i> L.	325	tomillu						1				6,30				
	<i>Thymus vulgaris</i> L.	449 463	tomillu				1									0,28%	Med.

Lauraceae	<i>Cinnamomum zeylanicum</i> Blume		canela				4			1				3,15			Asia
	<i>Laurus nobilis</i> L.	114	laurel, lloréu	5	1		23	2	2	2		5	36	38,55		0,19%	
Lentibulariaceae	<i>Pinguicula grandiflora</i> Lam. subsp. <i>grandiflora</i>	202	tiraña		1			1		18	14	7		20,35			
Liliaceae	<i>Allium cepa</i> L.		cebolla	43			20			8		2		36,44	13,89%		OP
	<i>Allium porrum</i> L.		ajopuerru	7			2							9,83	2,04%		Eur.
	<i>Allium sativum</i> L.		ajo	21			8				1	4		21,84	4,77%		OP
	<i>Allium vineale</i> L.	573 580	ayos machos	1	1									3,15			
	<i>Aloë arborescens</i> Mill.	436	pico							4			1		0,06%	0,03%	Afr., SAfr.
	<i>Asphodelus albus</i> Mill.	563	gamón		5							2		7,88			
	<i>Hippeastrum aulicum</i> Herb.		suegra y nuera											4,09	0,15%	0,10%	CSAm.
	<i>Hosta</i> sp.															0,13%	Asia
	<i>Hyacinthus orientalis</i> L.		jacintos													0,00%	Eur., Med.
	<i>Lilium pyrenaicum</i> Gouan		vara de san José											3,15			
	<i>Lilium</i> sp. (variedad de cultivo)		vara de san José										1	3,15	0,17%	0,56%	
	<i>Merendera montana</i> (L.) Lange	293 570 591	cirigataña				1										
	<i>Nartheceum ossifragum</i> (L.) Huds.	234 297	aryabada		1									3,15			
	<i>Polygonatum multiflorum</i> (L.) All.	161 277 378	consuelda					2		11	6			12,48			
	<i>Ruscus aculeatus</i> L.	91	carrascu						10				8	5,54		0,09%	
	<i>Scilla lilio-hyacinthus</i> L.	158	escayera		2									3,44			
	<i>Scilla verna</i> Huds.	169 340	ajo montés														
	<i>Smilax aspera</i> L.	566	zarzaparrilla							17	2			10,70			
	<i>Veratrum album</i> L.	314	xurbia				1	9						4,44			
Linaceae	<i>Linum usitatissimum</i> L.		lino	1					6					3,44			

Magnoliaceae	<i>Magnolia grandiflora</i> L.		magnolia										3,15	0,08%		NAm.
Malvaceae	<i>Abutilon megapotamicum</i> (Spreng.) A. St-Hil. & Naudin														0,44%	CSAm.
	<i>Abutilon pictum</i> (Gillies ex Hook. & Arn.) Walp		mantu de la virgen	1							1	9,73	0,21%	0,25%		CSAm.
	<i>Alcea rosea</i> L.		malva real	1				1						0,25%	0,23%	OP
	<i>Hibiscus rosa-sinensis</i> L.											7,59		0,09%		Asia,Afr.
	<i>Hibiscus syriacus</i> L.	499										3,15		0,01%		Asia
	<i>Lavatera</i> sp.	368	malva													
	<i>Malva moschata</i> L.												0,19%	0,01%		Med.,Asia
	<i>Malva sylvestris</i> L.	315 575	malva		2			28	5	2	1	20,75			0,18%	
Marantaceae	<i>Calathea zebrina</i> (Sims) Lindl.														0,06%	CSAm.
Moraceae	<i>Ficus benjamina</i> L.															Asia
	<i>Ficus carica</i> L.	301	figar	13		2		9	1		2	1	30,35	0,61%	2,96%	OP,Med.
	<i>Ficus elastica</i> Roxb. ex Hornem.															CSAm.
	<i>Morus nigra</i> L.	519	moral			1						3,15				Asia
Musaceae	<i>Musa paradisiaca</i> L.		platanera	1				1				6,30	0,23%			Asia
Myrtaceae	<i>Callistemon speciosus</i> (Sims) Sweet	414												0,11%		Austr.
	<i>Callistemon viminalis</i> (Sol. ex Gaertn.) G. Don ex Loud															Austr.
	<i>Eucalyptus globulus</i> Labill.	302	ocalitu		3		1	3	15		2	2	28,18			Austr.
	<i>Leptospermum scoparium</i> J.R. Forst & G. Forst		leucho								1	6,30		0,96%		Austr.
Nyctaginaceae	<i>Bougainvillea spectabilis</i> Willd.													0,06%	0,02%	CSAm.
	<i>Mirabilis jalapa</i> L.		periquitos												0,70%	CSAm.
Oleaceae	<i>Fraxinus excelsior</i> L.	303	fresnu	29	13	1		24	2		7	22	51,74	2,08%		
	<i>Jasminum mesnyi</i> Hance.	407													0,05%	Asia
	<i>Jasminum officinale</i> L.															
	<i>Jasminum polyanthum</i> Franch.		enredadera												0,58%	Asia
	<i>Ligustrum ovalifolium</i> Hassk.	426 435	sanjuanin	1										2,27%	1,13%	
	<i>Ligustrum vulgare</i> L.	367	sanjuanin								1	3,15				

Oleaceae (cont.)	<i>Olea europaea</i> L. subsp. <i>europaea</i>		olivo	1			2			3	1	2	2	20,83		0,02%	Med.
	<i>Syringa vulgaris</i> L.													3,15			Eur.
Onagraceae	<i>Epilobium palustre</i> L.															0,03%	
	<i>Fuchsia magellanica</i> Lam.		pendientes de la Virgen	1										7,82	0,15%	1,15%	CSAm.
Orchidaceae	<i>Orchis</i> sp.		galanes													0,01%	
Oxalidaceae	<i>Oxalis acetosella</i> L.	155 205	caneros	1			7							3,44			
	<i>Oxalis articulata</i> Savigny															0,37%	CSAm.
	<i>Oxalis latifolia</i> Kunth	260	boliche	11										5,47	0,15%		CSAm.
Paeoniaceae	<i>Paeonia officinalis</i> L.		peonía de flor												0,06%	0,35%	Eur.
Papaveraceae	<i>Chelidonium majus</i> L.	2	celedonia		3		5			61	3		1	31,41	0,09%	0,00%	
	<i>Fumaria capreolata</i> L.	98 361	perejil montés														
	<i>Fumaria muralis</i> Sond. ex W.D.J. Koch	142 376															
	<i>Papaver rhoeas</i> L. (variedad de cultivo)		amapola												0,09%	0,38%	Eur.,OP, Afr.
Parmeliaceae	<i>Cetraria islandica</i> (L.) Ach.		lique						1								
Passifloraceae	<i>Passiflora caerulea</i> L.	445	pasionaria												0,11%	0,71%	CSAm.
Pinaceae	<i>Cedrus atlantica</i> (Endl.) Carrière		cedru									1		3,15			Afr.
	<i>Cedrus deodara</i> (Roxb. ex D. Don) G. Don															0,70%	Asia
	<i>Larix decidua</i> Mill.		alerzas			1								3,15			Eur.
	<i>Picea abies</i> (L.) H. Karst.		abetu										1	3,15		0,02%	Eur.
	<i>Pinus radiata</i> D. Don	310	pinu	1		4			2				1	10,67			NAm.
	<i>Pinus</i> sp.		pinu			1							3	3,15		0,87%	
	<i>Pseudotsuga menziesii</i> (Mirb.) Franco		pinu			1						1	2	3,15			NAm.
Plantaginaceae	<i>Plantago coronopus</i> L.	296	estrella del mar							1	1			6,30			
	<i>Plantago lanceolata</i> L.	75	llanzuela		10					3		4	2	7,17			

Plantaginaceae (cont.)	<i>Plantago major</i> L.	77 363 438	llantén		4					5		2		6,88			
	<i>Plantago media</i> L.	129 291	llantén		1									3,15			
Platanaceae	<i>Platanus hispanica</i> Mill. ex Münch		plátano									1		6,30			Eur.,NAM.
Plumbaginaceae	<i>Limonium sinuatum</i> Mill.		limonio										7				Med.
Poaceae	<i>Agrostis curtisii</i> Kerguelen	246 295	pelu cabra		1									3,15			
	<i>Anthoxanthum odoratum</i> L.	195	pelu de cabra		1									3,15			
	<i>Avena sativa</i> L.	420	avena		7									4,73			
	<i>Brachypodium pinnatum</i> (L.) Beauv. subsp. <i>rupestre</i> (Host) Schübler & Martens	190	argaña		3							1		3,15			
	<i>Cortaderia selloana</i> (Schult. & Schult. f.) Asch. & Graebn.		plumeros													0,02%	CSAm.
	<i>Dactylis glomerata</i> L. subsp. <i>glomerata</i>				1									3,15			
	<i>Echinochloa crus-galli</i> (L.) Beauv.	528	bonizu	1	1												
	<i>Hordeum vulgare</i> L.		cebada	1	7				1			1		12,62			Afr.
	<i>Lolium multiflorum</i> Lam.		ballicu		1												
	<i>Lolium perenne</i> L.	13 23	ballicu	2	13				1			1		14,14			
	<i>Molinia caerulea</i> (L.) Moench subsp. <i>arundinacea</i> (Schränk) H. Richter	8	oliciu		1									3,15			
	<i>Oryza sativa</i> L.	292	arroz		2		4					1	6	17,42			Asia
	<i>Phalaris arundinacea</i> L.	74	cigua														
	<i>Poa annua</i> L.	58 374	pación		5									3,80			
	<i>Secale cereale</i> L.		centeno	2	1		1				1			12,88			OP,Asia
	<i>Setaria pumila</i> (Poir.) Schult.	81	cigua	1										3,15			
	<i>Setaria verticillata</i> (L.) Beauv.	529		1													
	<i>Stipa tenacissima</i> L.		espartu						1					3,15			OP,Med.
	<i>Triticum aestivum</i> L. subsp. <i>aestivum</i>		pan, trigo	2			2		1			1	1	17,33			OP

Poaceae (cont.)	<i>Triticum</i> sp.		pan, trigo	1			10					1	8	12,28			OP
	<i>Triticum spelta</i> L.		escanda	2	1		2		3				1	13,89			OP
	<i>Zea mays</i> L.		maíz	72	38		42	1	19	8	3	17	12	99,64	10,98 %		CSAm.
Polygonaceae	<i>Polygonum aviculare</i> L.	11	mestranzu	1	2									6,30			
	<i>Polygonum hydropiper</i> L.	285	berces pintes	1										3,15			
	<i>Polygonum persicaria</i> L.	52	mestranzu	6	2									3,15			
	<i>Rumex acetosa</i> L. <i>acetosa</i>	126 164 186	agrieta				20					1		4,60			
	<i>Rumex obtusifolius</i> L.	497 502	carbana, panera	7	1		1			2	2			14,11	0,23%	0,03%	
Portulacaceae	<i>Portulaca grandiflora</i> Hook cv. 'Sundance'																CSAm.
Potamogetonaceae	<i>Potamogeton crispus</i> L.	212															
Primulaceae	<i>Anagallis arvensis</i> L.	15	muruxa														
	<i>Cyclamen</i> sp.																Eur., OP, Med., Asia, NAm.
	<i>Primula acaulis</i> (L.) L. <i>acaulis</i>	107 357	flor de primavera		3		3					1		6,94			
	<i>Primula elatior</i> (L.) L. subsp. <i>intricata</i> (Gren. & Godr.) Widmer		florines de pan y quesu											3,15			
	<i>Primula</i> sp. (variedad ornamental)		primavera	1										6,94	0,06%	0,70%	
Punicaceae	<i>Punica granatum</i> L.		granado	1										3,15			OP
Ranunculaceae	<i>Aconitum vulparia</i> Rchb. subsp. <i>neapolitanum</i> (Ten.) Muñoz Garm.	160	florinos de cuquiellu														
	<i>Aquilegia vulgaris</i> L. subsp. <i>vulgaris</i>	123	calzones de cuquiellu														
	<i>Clematis vitalba</i> L.	69 269	bilortu	16			2		1	1				10,96			
	<i>Helleborus foetidus</i> L.	147	pitón		4						3			7,59			

Ranunculaceae (cont.)	<i>Helleborus viridis</i> L. <i>occidentalis</i> (Reut.) Schiffn.	104 137	pitón	1	3			1			3	1				
	<i>Nigella damascaena</i> L.														0,02%	Med.,Mac.
	<i>Ranunculus bulbosus</i> L. subsp. <i>castellanus</i> (Boiss. & Reuter ex Freyn) P.W. Ball & Heywood	179 360	cotel	4	5								6,88			
	<i>Ranunculus ficaria</i> L.	110 137	cotel	1	3			1								
	<i>Ranunculus</i> sp.	203	cotel, patallobu									1				
	<i>Ranunculus trichophyllus</i> Chaix <i>trichophyllus</i>	216														
Rhamnaceae	<i>Frangula alnus</i> Mill.	319 396	cuernapuya	1					5	1			3,15			
Rosaceae	<i>Chaenomeles speciosa</i> (Sweet) Nakai	334											3,15			Asia
	<i>Cotoneaster buxifolius</i> Lindl.	384													0,17%	Asia
	<i>Crataegus monogyna</i> Jacq.	141	espinera	2			3		1	5		2	1	22,64		
	<i>Cydonia oblonga</i> Mill.		membrillo	2			1						6,30			OP
	<i>Filipendula ulmaria</i> (L.) Maxim.	534														
	<i>Fragaria vesca</i> L.	171	arándanos, miruéndanos	1			5					1	3,73	1,14%		
	<i>Fragaria x ananassa</i> (Weston) Duchesne ex Rozier		fresa	4									7,59	0,69%	0,19%	Eur.
	<i>Kerria japonica</i> (L.) DC.	350 404													0,15%	0,03% Asia
	<i>Malus domestica</i> (Borkh.) Borkh.	124 180	manzanal, pumar	38	1		11		10	1	1	2	6	50,43	6,32%	2,52% Eur.
	<i>Malus sylvestris</i> (L.) Mill.	317	pumar silvestre													
	<i>Mespilus germanica</i> L.		carápanu	1								1	6,30			Eur.,OP
	<i>Photinia serrulata</i> Lindl.	372 548													0,36%	Asia
	<i>Potentilla fruticosa</i> L.	397 510													0,35%	
	<i>Prunus avium</i> L.	181 356	cerezal, cerezu	21	2		9	2	6	4		3	8	40,49	1,74%	1,30%

Rosaceae (cont.)	<i>Prunus cerasus</i> L.		guindal	4			14			2				8,62	0,19%		OP
	<i>Prunus domestica</i> L.		ciruelar, nisal	25			4	1						15,95	5,03%	4,42%	OP
	<i>Prunus dulcis</i> (Mill.) D.A. Webb		almendru	1						2			2	7,59	0,19%	0,35%	OP,Afr.
	<i>Prunus insititia</i> L.														0,08%		Eur.,OP, Afr.
	<i>Prunus laurocerasus</i> L.	338	laurela	1	1								3	6,30			Eur.,OP
	<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch		pescal	20									1	12,51	4,71%	3,04%	Asia
	<i>Prunus spinosa</i> L.	111	espinu	4			10							10,86			
	<i>Pyracantha crenulata</i> (Roxb.) M. Roem.	551	tomatinos										1				Asia
	<i>Pyrus communis</i> L.		peral	18			1		2				1	20,30	2,02%	0,73%	Eur.,OP
	<i>Pyrus cordata</i> Desv.	183 318	espinu, peral montés	1			4							6,88			
	<i>Rosa canina</i> L.	564	arto de la cangrena					1						3,15			
	<i>Rosa</i> sp.		rosal	2			4	2		1		1	20	31,49	2,17%	5,59%	Eur.
	<i>Rubus idaeus</i> L.		frambuesa	2										3,15	0,11%	0,70%	
	<i>Rubus</i> sp.		escayu	5	3		12						1	14,78	0,15%		
	<i>Rubus ulmifolius</i> Schott	304	escayu	1			4	1						10,67			
	<i>Sorbus aria</i> (L.) Crantz	290	mostayera				1					1		6,30			
	<i>Sorbus aucuparia</i> L.	578	cafresna							1				3,15			
	<i>Spiraea</i> sp.															0,43%	OP
Rubiaceae	<i>Coffea arabica</i> L.		café	1			3			1			1	12,59			Afr.
	<i>Galium aparine</i> L.	131 496	asplín, esplín	5	3					2		1	5				
	<i>Gardenia augusta</i> (L.) Merr.		gardenia														Asia
Rutaceae	<i>Choisya ternata</i> Kunth	418														0,09%	NAm.
	<i>Citrus limon</i> (L.) Burm. f.		limonar	7			1			3		1		15,76	2,66%	1,74%	Asia
	<i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck		naranjal	1			1						1		0,09%		Asia
	<i>Ruta chalepensis</i> L.	272	arruda	6				3		37	50	1	6	31,99	0,42%		OP,Med., Mac.
Salicaceae	<i>Populus nigra</i> L.		álamo, chopo						2					3,15			Eur.,OP, Afr.

Salicaceae (cont.)	<i>Salix alba</i> L.	209 316	bimbla fembra	2									3,80			
	<i>Salix atrocinerea</i> Brot.	96	salgueru	7	5			8				1	10,67			
	<i>Salix babylonica</i> L.		desmayu		1								6,30		1,56%	Asia
	<i>Salix caprea</i> L.	226	salguera					2			1		6,30			
	<i>Salix fragilis</i> L.		bimbla	13				4					3,80			
	<i>Salix</i> sp.		bimbla, salgueru	23	1			9			4		26,29			
Saxifragaceae	<i>Bergenia crassifolia</i> (L.) Fritsch													0,06%	0,13%	Asia
	<i>x Heucherella tiarelloides</i> (Lemoine) Wehrh. ex Stearn	447													0,01%	
Scrophulariaceae	<i>Antirrhinum majus</i> L.		pitos												0,06%	0,08%
	<i>Antirrhinum majus</i> L. (variedad ornamental)		calzones de cuquiellu										3,15			Eur.
	<i>Calceolaria</i> sp.														0,01%	CSAm.
	<i>Digitalis parviflora</i> Jacq.	313	berimiu		1								3,15			
	<i>Digitalis purpurea</i> L.	228 481	españoles					1		1	3	1	9,73			
	<i>Erinus alpinus</i> L.	150 567	tomillu					1					3,15			
	<i>Hebe</i> sp.													0,15%	1,43%	Austr.
	<i>Lathraea clandestina</i> L.	121	calzones de cuquiellu													
	<i>Linaria triornithophora</i> (L.) Willd.	227	gallos				1									
	<i>Mimulus luteus</i> L. cv. 'Serie Magic'	437	cuquiellu												0,00%	Amér.
	<i>Rhinanthus angustifolius</i> C.C. Gmelin	177	gallos, pitos													
	<i>Scrophularia alpestris</i> Gay ex Benth	213	torviscu, zubón		1		2	1								
	<i>Scrophularia balbisii</i> Hornem. subsp. <i>balbisii</i>	539	torviscu				1						3,15			
	<i>Veronica agrestis</i> L.	72	muruxa													
	<i>Veronica persica</i> Poir.	80 348	muruxa	3	1											
Solanaceae	<i>Brugmansia arborea</i> (L.) Lagerh.														0,43%	CSAm.

Solanaceae (cont.)	<i>Brunfelsia pauciflora</i> (Cham. & Schtdl.) Benth.												3,15			CSAm.
	<i>Capsicum annuum</i> L.		pimiento, guindilla	23			15	1			1		20,93	3,18%		CSAm.
	<i>Lycopersicon esculentum</i> Mill.		tomate	21			2			1			16,59	4,62%	0,02%	
	<i>Nicotiana tabacum</i> L.		tabacu	1			2			1			6,30			CSAm.
	<i>Petunia x hybrida</i> (Hook.) Vilm.		petunia												0,46%	
	<i>Physalis alkekengi</i> L.		tomates con vainá	1									3,15			Eur.
	<i>Solanum dulcamara</i> L.	55 522	enredadera					1								
	<i>Solanum jasminoides</i> Paxton	250 408											3,15		0,06%	CSAm.
	<i>Solanum melongena</i> L.		berenjena	2									3,44			CSAm.
	<i>Solanum nigrum</i> L.	39	mestranzo		1			1					6,30			
	<i>Solanum pseudocapsicum</i> L.	396													0,03%	Mac.
	<i>Solanum rantonetii</i> Carrière															CSAm.
	<i>Solanum tuberosum</i> L.		patata	52	9		12			2		2	5	46,22	34,61 %	CSAm.
Sparganiaceae	<i>Sparganium erectum</i> L. subsp. <i>neglectum</i> (Beeby) Schinz & Thell.	544	espadaña	2								3	3,15			
Sterculiaceae	<i>Theobroma cacao</i> L.		chocolate	1			1			1		2	3	14,53		CSAm.
Taxaceae	<i>Taxus baccata</i> L.	173	texu		4		4	10	5			1	3	32,56	0,09%	
Theaceae	<i>Camellia</i> sp.		camelia												0,08%	1,17% Asia
Thymelaeaceae	<i>Daphne laureola</i> L.	547	llombriguera		1						2		6,30			
Tiliaceae	<i>Tilia cordata</i> Mill.	120 267	tilar, teyón													
	<i>Tilia platyphyllos</i> Scop. subsp. <i>platyphyllos</i>	211 254 265 266 393	tilar, teyón	1						1			6,30			
	<i>Tilia</i> sp.		tilar, teyón	3	2		5		3	28	1	1		35,37		
Tropaeolaceae	<i>Tropaeolum majus</i> L.	572	capuchines										3,15		0,43%	CSAm.

Typhaceae	<i>Typha latifolia</i> L.	490	espadaña	1													
Ulmaceae	<i>Ulmus glabra</i> Huds.		llamera	1					3					9,73			
	<i>Ulmus minor</i> Mill.		negrillo														Eur.
	<i>Zelkova carpiniifolia</i> (Pall.) K. Koch (bonsai)														0,04%		OP
Urticaceae	<i>Urtica dioica</i> L.	305	ortiga	3	6		3	3	1	17	12		3	35,31	0,68%		
Valerianaceae	<i>Valeriana pyrenaica</i> L.	232	valeriana							1						1,04%	
	<i>Valeriana tuberosa</i> L.	30 494 579	peonía	1						10				5,38			
	<i>Valerianella carinata</i> Loisel.		mestranu														
Verbenaceae	<i>Aloysia citrodora</i> Palau	468	yerba luisa	2			4			29		1		23,07	0,30%	0,26%	CSAm.
	<i>Verbena officinalis</i> L.	54 274	barremal		1					2				3,15			
	<i>Verbena x hybrida</i> Groenl. & Rumphel	459														0,11%	CSAm.
Violaceae	<i>Viola alba</i> Besser	336	violeta		1					3	1			3,15			
	<i>Viola riviniana</i> Reichenb.	109	violeta							1				3,15			
	<i>Viola</i> sp.		violeta							2							
	<i>Viola x wittrockiana</i> Gams		pensamien- to												0,11%	0,77%	
Viscaceae	<i>Viscum album</i> L. subsp. <i>album</i>	276	arfueyu	3	2		3			3	1		5	20,99			
Vitaceae	<i>Vitis vinifera</i> L. subsp. <i>vinifera</i>		uvar	2			1	1		1			2	13,24	0,43%	0,27%	

ÍNDICE TEMÁTICO

Este índice está diseñado para facilitar el acceso rápido a los datos sobre una especie o etnotaxon determinados o sobre un tema en concreto. Para ello, se indexan las plantas y temas tratados en el texto; para cada taxon científico o nombre vernáculo se indica el tipo de uso referido y el número de página en que se describe. Los números de página aparecen en cursiva cuando la referencia se incluye en una tabla. Todas las especies se citan por su nombre científico y por su nombre vernáculo más extendido, o por varios nombres vernáculos en caso de que se refieran a conceptos diferentes. Para obtener toda la información sobre un determinado taxon, se recomienda la consulta por nombre científico.

A

abedugo · Véase abedul

abedul (*Betula alba*): cualidades de la madera · 198; leña (mala) · 154, 155, 186; medicina; circulación · 226; ramu de San Juan · 285

abedula · Véase abedul

abetu (*Cupressus arizonica*, *Picea abies*): nombres vernáculos · 324

abeyera (*Calamintha nepeta*): cubos de abeyes · 173

abeyera (*Melissa officinalis*): cubos de abeyes · 173; huerto · 116; tés · 176

ablanar (*Corylus avellana*): adivinanzas · 266; cultivo · 96; huerto · 121; herba (fácina) · 139, 140; leña ahumar · 166

ablanar montés · Véase ablanu

ablanes (*Corylus avellana*): alimentación · 171; Festival de la Avellana · 290; garulla de la esbilla · 84; recolección · 97; variedades · 96

ablanes macho (*Corylus avellana*): silvestres comestibles · 177, 179

ablanéu: formaciones vegetales · 344

ablanu (*Corylus avellana*): belenes · 277; carru · 68; cayados · 191, 192; cestos · 64, 65; cocina (cuña) · 185, 187; collera · 151, 152; construcción · 182; contra las culebras · 271; corona difuntos · 274; cuadra (pesebre) · 150, 152; cuadra (tirón) · 150, 152; cualidades (tiez) · 195; cualidades de la madera · 198; cuerdas · 66; cuña · 94, 99; descripción vegetal · 340; enramar fuentes · 284; era de cebollín · 110; fumables · 180; gabitu · 63, 94, 99; guiada · 69, 151, 152; herramientas · 61, 62, 63; juegos · 256, 258; leña (mala) · 186, 187; luna menguante · 342; muebles (tayuelos) · 188, 189; palos huerto · 111, 113; pértiga · 63, 94, 99; rametu · 70; sebes · 74, 76; silvestres comestibles · 177; trampas · 169; transporte y laboreo · 70; vara para golpear · 94, 99

ablanu negru · Véase ablanar azul

aborto · 230

Abutilon pictum: Corpus · 282; huerto · 121; jardines · 124; jardines y tiestos · 122; nombres vernáculos · 330; procesiones · 282

Acacia dealbata: belenes · 277; corona difuntos · 274; nombres vernáculos · 330

Acanthus mollis: cementerio · 292; Corpus · 282; procesiones · 282

acea (*Ilex aquifolium*): leña · 155; silvestres forrajeras · 145, 146

acebu (*Ilex aquifolium*): adornos Navidad · 275; alimentación yegües · 147; belenes · 277; cualidades de la madera · 197, 198; huerto · 121; herramientas · 61, 63; leña · 154, 155, 186, 187; medicina; reuma · 228; sebes · 75, 76; silvestres guapas · 116

acelga (*Beta vulgaris* var. *cicla*): huerto · 110, 120

Acer pseudoplatanus: alimentación (boroño preñáu) · 161, 162; cualidades de la madera · 198; era de cebollín · 110; nombres vernáculos · 299, 330; palos huerto · 113

acéu · Véase acebu

Achillea millefolium: macho/hembra · 311; nombres vernáculos · 305, 330; tabla med/vet · 243

Aconitum vulparia subsp. *neapolitanum*: macho/hembra · 311; nombres vernáculos · 302, 330

Actinidia deliciosa: nombres vernáculos · 330; tabla med/vet · 243

Aeonium arboreum: jardines · 124; jardines y tiestos · 122; nombres vernáculos · 330

Aesculus hippocastanum: nombres vernáculos · 330

Agapanthus umbellatus: nombres vernáculos · 299, 330

Agave americana: nombres vernáculos · 330

Ageratum houstonianum: sin nombre vernáculo · 316

agreta · Véase agrietes

- agriettes (*Rumex acetosa*): encuesta de saber etnobotánico · 380; silvestres comestibles · 178, 179
- Agrostis curtisii*: nombres vernáculos · 330
- ajín · Véase ajo
- ajo (*Allium sativum*): chorizos · 166; condimentos · 168; fabada · 167; huerto · 108, 120; medicina; picaduras · 219; refranes · 265
- ajo montés · Véase ayos machos
- ajopuerru (*Allium porrum*): huerto · 108, 120
- ajos machos · Véase ayos machos
- ajos monteses · Véase ayos machos
- Ajuga reptans*: sin nombre vernáculo · 316
- álamo (*Populus* sp.): cualidades de la madera · 198
- albornios (*Arbutus unedo*): anís · 175; silvestres comestibles · 177, 179
- alborniu (*Arbutus unedo*): hábitat · 345; silvestres guapas · 116
- albuerniu · Véase alborniu
- alcacer: cultivo · 143; definición · 142; forrajera · 143
- Alcea rosea*: huerto · 121; nombres vernáculos · 330; tabla med/vet · 248
- aldelgazar la sangre · 225
- aleluya (*Galium aparine*): fenología · 340; protectora de picaduras · 270; refranes · 266; San Juan · 288
- alemunia (sin identificar): protectora de picaduras · 270; refranes · 266; San Juan · 288
- alerzas (*Larix decidua*): nombres vernáculos · 324
- alfalfa (*Medicago sativa*): forrajera · 142, 143
- alferecía · 231
- alhelí (*Erysimum cheiri*): nombres vernáculos · 324
- alisu · Véase umeru
- Allium cepa*: adivinanzas · 267; cantares · 261; condimentos · 167, 168; fabada · 167; huerto · 108, 120; medicina; circulación · 226; dolor de muelas · 224; furúnculos · 216, 218; heridas · 218; morcilles · 165, 166; nombres vernáculos · 330; piñes · 113; refranes · 265; tabla med/vet · 248
- Allium oleraceum*: da sabor a la leche · 147; malas hierbas · 126, 145, 146
- Allium porrum*: huerto · 108, 120; nombres vernáculos · 330
- Allium sativum*: chorizos · 166; condimentos · 168; fabada · 167; huerto · 120; medicina; picaduras · 219; nombres vernáculos · 330; refranes · 265; tabla med/vet · 248
- Allium vineale*: da sabor a la leche · 147; malas hierbas · 126, 145, 146; nombres vernáculos · 330
- almendru (*Prunus dulcis*): cultivo · 100
- Alnus glutinosa*: ataúdes · 274; construcción · 181, 182; cualidades de la madera · 198; encuesta de saber etnobotánico · 381; enfermedad · 342; leña (mala) · 186, 187; nombres vernáculos · 299, 330; refranes · 265; sebes · 75; tabla med/vet · 244
- Aloë arborescens*: medicina; furúnculos · 215, 218; heridas · 215, 218; ojos · 229; nombres vernáculos · 330; tabla med/vet · 248
- Aloysia citrodora*: anís de guinda · 175; belenes · 277; huerto · 116, 121; medicina; digestivo · 223, 225; dolor de cabeza · 229; dolor menstrual · 230; nervios · 229; nombres vernáculos · 299, 330; recolección · 237; tabla med/vet · 252; tés · 176
- alpargates · 193
- alubies · Véase fabes
- alzaparrilla · Véase zarzaparrilla
- amapola (*Papaver rhoeas*): nombres vernáculos · 324
- anabios (*Genista hispanica* subsp. *occidentalis*): hábitat · 347; silvestres forrajeras (mala) · 145, 146
- Anagallis arvensis*: nombres vernáculos · 300, 330
- andecha · 77
- andrinós (*Prunus spinosa*): anís · 175; silvestres comestibles · 177, 179
- angazu · 63; elaboración · 200
- angletes · Véase agriettes
- angreta · Véase agriettes
- angriettes · Véase agriettes
- angrinos · Véase agriettes
- anís · 175
- anisinos (*Foeniculum vulgare*): medicina; bebés · 231
- anisinos (*Pimpinella anisum*): medicina; bebés · 231
- Anthemis cotula*: macho/hembra · 311; nombres vernáculos · 330; reconocimiento · 241
- Anthemis* sp.: jardines · 124; jardines y tiestos · 121, 122; nombres vernáculos · 305, 330; tiestos · 123
- Anthoxanthum odoratum*: hábitat · 346; nombres vernáculos · 330
- Antirrhinum majus*: nombres vernáculos · 305, 330
- aparráu: descripción vegetal · 339
- apiu (*Apium graveolens*): condimentos · 168; huerto · 116, 121; medicina; bebés · 231; dolor de barriga · 223, 225; fiebre · 229; lombrices intestinales · 224, 225; recolección · 238; refranes · 266
- apiu montés · Véase apiu
- Apium graveolens*: condimentos · 168; huerto · 116, 121; medicina; bebés · 231; dolor de barriga · 223, 225; fiebre · 229; lombrices intestinales · 224, 225; nombres vernáculos · 299, 330; recolección · 238; refranes · 266; tabla med/vet · 243

- Apium nodiflorum*: condimentos · 168; dichos · 265; hábitat · 347; nombres vernáculos · 307, 330; silvestres comestibles (no utilizada) · 178, 179
- Aquilegia vulgaris* subsp. *vulgaris*: silvestres guapas · 115; nombres vernáculos · 305, 330
- arado · 71, 72
- arandanal · Véase arándanos (*Vaccinium myrtillus*)
- arandanera · Véase arándanos (*Vaccinium myrtillus*)
- arándanos (*Fragaria vesca*) · Véase miruéndanos
- arándanos (*Vaccinium myrtillus*): anís · 175; silvestres comestibles · 177, 179
- Araucaria heterophylla: nombres vernáculos · 330
- árbol: descripción vegetal · 339
- árboles imperiales (*Impatiens balsamina*): nombres vernáculos · 324
- arboleto: descripción vegetal · 339
- arbolucu: descripción vegetal · 339
- arbusto: descripción vegetal · 339
- Arbutus unedo*: anís · 175; hábitat · 345; nombres vernáculos · 299, 330; silvestres comestibles · 177, 179; silvestres guapas · 116
- arce · Véase pláganu
- arena: suelos · 344
- areniscu: substratos · 343
- arfueyu (*Viscum album*): adornos Navidad · 275; belenes · 277; hábitat · 346; liga · 169; medicina; circulación · 226; parásito pumares · 104, 105; silvestres forrajeras · 144, 146; veterinaria; parto · 232, 233
- argaña (*Brachypodium pinnatum* subsp. *rupestre*): hábitat · 346; herba · 133, 134; juegos · 258; silvestres forrajeras · 144, 146
- argañal: formaciones vegetales · 344
- argayu: geomorfología · 343
- árgoma · Véase cotoya
- Argyranthemum* sp.: jardines · 124; jardines y tiestos · 121, 122; nombres vernáculos · 305, 330; tiestos · 123
- ariciu (*Castanea sativa*): adivinanzas · 267; causa empacho · 233; definición · 90
- arietes · Véase agrietes
- arjueyu · Véase arfueyu
- árnica (*Arnica montana* subsp. *atlantica*, *Doronicum carpatanum*): hábitat · 347; medicina; heridas · 215, 218; veterinaria; heridas · 235
- Arnica montana* subsp. *atlantica*: hábitat · 347; medicina; heridas · 215, 218; nombres vernáculos · 330; tabla med/vet · 244; veterinaria; heridas · 235
- arrendar · 79
- arroz (*Oryza sativa*): alimentación · 167; alimentación (matanza) · 165; alimentación gallines · 148, 149; cantares · 260; celebraciones · 272, 273
- arroz con leche · 172
- arruda (*Ruta chalepensis*): encuesta de saber etnobotánico · 380; huerto · 116, 121; medicina; aborto · 230; dolor de barriga · 223, 225; dolor menstrual · 230; parto · 230; plantas protectoras · 269; recolección · 237; veterinaria; celo y parto · 232, 233; muermu · 236; purgante · 233, 234
- artadal: formaciones vegetales · 344
- artamisa (*Achillea millefolium*) · Véase balsamín
- artemisa (*Tanacetum parthenium*): medicina; dolor menstrual · 230
- arto de la cangrena (*Rosa canina*): nombres vernáculos · 324
- artrosis · 228
- artu · Véase escayos
- Arum italicum*: adivinación cosecha · 271; alimentación gochos · 148, 149; encuesta de saber etnobotánico · 380; hábitat · 345; la come el jabalí · 134; la come el jabalí · 132; mala suerte · 271; medicina; furúnculos · 216, 218; nombres vernáculos · 302, 305, 307, 317, 318, 330; silvestres forrajeras (mala) · 146; tabla med/vet · 243; veterinaria · 236
- arvejos · Véase arvejos
- arvejos (*Pisum sativum*): cultivo · 77; huerto · 108, 120
- aryabada (*Nartheceum ossifragum*): nombres vernáculos · 324
- Asphodelus albus*: alimentación gochos · 148, 149; indicador de pastos (malo) · 153, 155; nombres vernáculos · 299, 331; refranes · 265; silvestres forrajeras · 145, 146
- Asplenium nidus*: sin nombre vernáculo · 316
- Asplenium trichomanes* subsp. *quadrivalens*: belenes · 277; nombres vernáculos · 331; silvestres guapas · 115
- asplín · Véase esplín
- Aster* sp.: jardines · 124; jardines y tiestos · 121, 122; nombres vernáculos · 305, 331; tiestos · 123
- Astrantia major*: sin nombre vernáculo · 316
- Athyrium filix-femina: nombres vernáculos · 331
- Aucuba japonica*: huerto · 121; jardines y tiestos · 122; sin nombre vernáculo · 316; tiestos · 123
- Avellana, Festival de la · 98
- avellanas · Véase ablanes
- avellanu · Véase ablanu
- avena (*Avena sativa*): forrajera · 142

Avena sativa: forrajera · 142; nombres vernáculos · 331

ayos machos (*Allium oleraceum*, *A. vineale*): da sabor a la leche · 147; malas hierbas · 126, 145, 146

ayos monteses · Véase ayos machos

azafrán (*Crocus sativus*): condimentos · 168; guisos · 167

azafrán broncu (*Crocus nudiflorus*): nombres vernáculos · 324

azar (*Deutzia scabra*): nombres vernáculos · 324

azucena (*Calendula officinalis*, *Primula* sp. ornamental): nombres vernáculos · 324

azucenas (*Lilium* sp.): adornos iglesia · 272; cementerio · 292

B

balagar · 139

balagarinos · 138

ballicu (*Lolium multiflorum*, *L. perenne*): alimentación conejos · 148, 149; cultivo · 143; dichos · 173, 266; forrajera · 142, 143; techado · 182

Ballota nigra subsp. *foetida*: medicina; urticaria · 218, 219; nombres vernáculos · 304, 331; tabla med/vet · 247

balsamín (*Achillea millefolium*): nombres vernáculos · 324

banastra · 64; pescado · 169

banielles: elaboración · 204

barba de la cotoya (*Cuscuta epithymum*): medicina; diurético? · 227

barbes de raposu · Véase barba de la cotoya

bardera · Véase escayos

bardu · Véase escayos

barganal · 75

barremal (*Verbena officinalis*): medicina; dolor de cabeza · 229

batacar: herba · 141

batán · 208

bebés: alimentación · 160

begonia (*Begonia* sp.) · 325

Begonia sp.: jardines · 124; jardines y tiestos · 121, 122; nombres vernáculos · 307, 331; tiestos · 123

bellétanos · Véase miruéndanos

Bellis perennis: fenología · 340; herba · 134; juegos · 256, 258; nombres vernáculos · 306, 331; reconocimiento · 241

bellota (*Quercus petraea*, *Q. robur*): alimentación gochos · 148, 149

belortera (*Clematis vitalba*) · Véase bilortu

belortu (*Clematis vitalba*) · Véase bilortu

belortu (*Lonicera periclymenum*): muebles (tayuelos) · 189

benitu · Véase xabugu

benitu campíu (*Daucus carota* subsp. *carota*, y otras umbelíferas): amarga la leche · 147; herba · 134; manejo del práu · 135

berces pintes (*Polygonum hydropiper*): nombres vernáculos · 324

berenjena (*Solanum melongena*): mercáu · 110; rara en huertos · 120

berezu · Véase beriezu

Bergenia crassifolia: jardines · 124

bergüétanos · Véase arándanos

bergüétanu · 138

beriénzanu · Véase beriezu

beriezu (*Calluna vulgaris*): silvestres guapas · 115

beriezu (*Calluna vulgaris*, *Daboecia cantabrica*, *Erica* spp.): belenes · 276, 277; causa empacho · 233; hábitat · 347; miel · 173; ramu de procesión · 288; rozu · 152

beriezu (*Daboecia cantabrica*): juegos · 256, 258

berimiu (*Digitalis parviflora*): nombres vernáculos · 324

berimiu (*Helleborus viridis* subsp. *occidentalis*) · Véase pitón

berín · Véase escayera

beriza · Véase beriezu

berros (*Apium nodiflorum*, *Rorippa nasturtium-aquaticum*): dichos · 265; hábitat · 347; silvestres comestibles (no utilizada) · 178, 179

berros (*Daucus carota* subsp. *carota*, y otras umbelíferas) · Véase benitu campíu

berza (*Brassica oleracea* var. *oleracea*): alimentación (boroña) · 162; alimentación (emberzáos) · 166; alimentación (torta) · 160, 162; alimentación gallines · 149; alimentación gochos · 149; enramar moces · 287; manteca · 171; pote · 167

Beta vulgaris var. *cicla*: huerto · 120; nombres vernáculos · 331

Beta vulgaris var. *vulgaris*: forrajera · 142, 143; nombres vernáculos · 331; rara en huertos · 120

Betula alba: cualidades de la madera · 198; fitotoponimia · 322; leña (mala) · 154, 155, 186; medicina; circulación · 226; nombres vernáculos · 331; ramu de San Juan · 285; tabla med/vet · 244; transporte y laboreo · 72

bilortera: formaciones vegetales · 344
 bilortera (*Clematis vitalba*): Véase bilortu
 bilortu: descripción vegetal · 339
 bilortu (*Clematis vitalba*): cuerdas · 66; enristrar maíz · 83; fumables · 180; sebes · 75
 bimbla (*Salix alba*, *S. fragilis*): base para melocotonar · 104; cestos · 65; cualidades (tiez) · 195; cualidades de la madera · 198; cuerdas · 66; enristrar maíz · 83; gavielles de maíz · 83; sebes · 74, 76; techado · 182
 bimbla (*Salix* spp.): luna menguante · 342
 biriezu · Véase beriezu
Blechnum spicant: juegos · 257, 258; nombres vernáculos · 331; tabla med/vet · 244
 blimba · Véase bimbla
 blimbar · Véase bimbla
 boje (*Buxus sempervirens*): belenes · 277; cementerio · 292; corona difuntos · 274; protección plantones huerto · 111, 113
 boliche (*Oxalis latifolia*): descripción vegetal · 340; hábitat · 345; malas hierbas · 125, 126
 bollu (*Triticum aestivum*): Domingo de Pascua · 282
 bolos · 259
 bonizu (*Echinochloa crus-galli*): hábitat · 345; malas hierbas · 126
Borago officinalis: hábitat · 345; nombres vernáculos · 331; tabla med/vet · 244; veterinaria; purgante · 233, 234
 borona (*Zea mays*): aguinaldo · 278; comida en cabañas · 154, 155; preparación · 161; refranes · 265
 boroña · Véase borona
 boroñu preñáu (*Zea mays*): celebraciones · 273; dichos · 266; Domingo de Pascua · 281; preparación · 161
 borraja (*Borago officinalis*): hábitat · 345; veterinaria; purgante · 233, 234
Brachypodium pinnatum subsp. *rupestre*: hábitat · 346; herba · 133, 134; juegos · 258; nombres vernáculos · 331; silvestres forrajeras · 144, 146
Brassica napus: forrajera · 142, 143; huerto · 109; miel · 173; nombres vernáculos · 331; rara en huertos · 120
Brassica oleracea var. *gemmifera*: nombres vernáculos · 331
Brassica oleracea var. *botrytis*: nombres vernáculos · 331
Brassica oleracea var. *capitata*: nombres vernáculos · 331
Brassica oleracea var. *capitata*: huerto · 120

Brassica oleracea var. *italica*: nombres vernáculos · 331
Brassica oleracea var. *oleracea*: alimentación (boroña) · 162; alimentación (emberzáos) · 166; alimentación (pote) · 167; alimentación (torta) · 160, 162; alimentación gallines · 148, 149; alimentación gochos · 148, 149; enramar moces · 287; huerto · 108, 120; manteca · 171; nombres vernáculos · 299, 331
 brezo · Véase beriezu
 bruseles (*Ribes* sp.): nombres vernáculos · 325
 Bryophyta: belenes · 275; nombres vernáculos · 331
Buddleja davidii: cementerio · 292; enramar fuentes · 284; sin nombre vernáculo · 316
 buena moza (*Begonia* sp.): jardines · 124; jardines y tiestos · 121, 122; tiestos · 123
Buxus sempervirens: belenes · 277; cementerio · 292; corona difuntos · 274; nombres vernáculos · 302, 331; protección plantones huerto · 111, 113

C

caballos · 147
 cabañes · 154
 cabeza de la herba (*Luzula campestris*): ciclo estacional de pastos · 132; fenología · 340; herba · 134
 cabrera · Véase cotel
 cabres: alimentación · 147
 cabres (*Corylus avellana*): juego infantil · 97
 cabruñar · 137
 cactus: nombres vernáculos · 325
 cadena · 150
 café (*Coffea arabica*): anís de guinda · 175; bebidas · 176; celebraciones · 272
 cafresna (*Sorbus aucuparia*): medicina; circulación · 226; silvestres guapas · 116
 cala (*Zantedeschia aethiopica*): huerto · 121; jardines · 124; jardines y tiestos · 121, 122; tiestos · 123
 calabacín (*Cucurbita pepo* subsp. *ovifera*): rara en huertos · 120
 calabaza (*Cucurbita maxima*): alimentación gochos · 148, 149; cantares · 261; forrajera · 142, 143; huerto · 110; morcilles · 166; rara en huertos · 120
Calamintha nepeta: cubos de abeyes · 173; medicina; dolor menstrual · 230; parto · 230; urticaria · 218, 219; nombres vernáculos · 305, 317, 334; recolección · 239; refranes · 266; tabla med/vet · 247

- caldu (*Zea mays*): alimentación bebés · 160
- Calendula officinalis*: huerto · 121; jardines · 124; jardines y tiestos · 122; nombres vernáculos · 307, 331
- caleros · 210
- caliza: substratos · 343
- Callistemon viminalis*: sin nombre vernáculo · 316
- Calluna vulgaris*: causa empacho · 233; hábitat · 347; miel · 173; nombres vernáculos · 303, 331; rozu · 152; silvestres guapas · 115
- Calystegia sepium*: malas hierbas · 126; nombres vernáculos · 304, 331; silvestres guapas · 116
- calzones de cuquiellu (*Aquilegia vulgaris*, *Linaria triornithophora*): silvestres guapas · 115
- calzones de raposu: nombres vernáculos · 325
- camastru · 154
- Camellia* sp.: nombres vernáculos · 299, 331
- campanilles · 153
- campanines (*Campanula arvensis*): nombres vernáculos · 325
- Campanula arvensis*: nombres vernáculos · 331
- Campanula trachelium*: enramar fuentes · 284; sin nombre vernáculo · 316
- camperes · 153
- canándula · Véase margarita
- canastra · 64
- canela (*Cinnamomum zeylanicum*): anís · 175
- caneros · Véase carnerinos
- canfresna · Véase cafresna
- Cannabis sativa*: cultivo y utilización · 207; fumables · 180; nombres vernáculos · 307, 331; tabla med/vet · 244; tejidos · 191
- cañamo (*Cannabis sativa*): cultivo y utilización · 207; tejidos · 191
- Capsicum annuum*: chorizos · 166; condimentos · 167; conservas · 113; huerto · 108, 120; guisos · 167; jamón; conservación · 166; morcilles · 165, 166; nombres vernáculos · 331
- capuchina: nombres vernáculos · 325
- carabana · Véase panera
- caracoles: huerto · 111
- carápanu (*Mespilus germanica*): adivinanzas · 267; almacenamiento · 106; cultivo · 100
- carapiellos · 97
- carbaces · Véase panera
- carbana · Véase panera
- carbón · 186
- carbón vegetal · 187
- cárcava · 75
- Cardamine hirsuta*: sin nombre vernáculo · 316
- Cardamine pratensis*: sin nombre vernáculo · 316
- Cardamine raphanifolia*: sin nombre vernáculo · 316
- cardeña · Véase xarraya
- cardos (*Cirsium* sp., *Carduus* sp., *Carlina* sp., etc.): alimentación yegües (mala) · 147; silvestres forrajeras (mala) · 145, 146
- Carduus* sp.: alimentación yegües (mala) · 147
- Carex pendula*: hábitat · 346; nombres vernáculos · 302, 304, 331
- Carex* spp.: nombres vernáculos · 331; techado · 182
- carga de herba · 140
- carño de los hombres (*Tradescantia fluminensis*): nombres vernáculos · 325
- Carlina* sp.: alimentación yegües (mala) · 147
- carnerinos (*Oxalis acetosella*): silvestres comestibles · 178, 179
- carneros (*Corylus avellana*): juego infantil · 97
- carpintería · 194; herramientas · 199
- carquexa (*Pterospartum tridentatum* subsp. *cantabricum*): fenología · 340; hábitat · 345; medicina; bebés · 231; reuma · 228; recolección · 241; té · 176
- carrana · Véase panera
- carrascu (*Quercus ilex*) · Véase encina
- carrascu (*Ruscus aculeatus*): belenes · 276, 277; escobas · 190
- carril · 73
- carriza (*Carex* spp., *Cyperus longus* subsp. *badius*): techado · 182
- carru: herba · 140
- carru del país · 67
- Carum verticillatum*: nombres vernáculos · 303, 307, 331
- cascayu: substratos · 343
- Castanea sativa*: adivinanzas · 267; aguinaldo · 278; alimentación · 163; alimentación (boroño preñáu) · 161, 162; alimentación gochos · 148, 149; ataúdes · 274; belenes · 277; carro · 67, 68; causa empacho · 233; cestos · 65; collera · 151, 152; comida de vigilia · 280; construcción · 181, 182; cualidades de la madera · 197, 198; cubos de abeyes · 172, 173; cuerría · 94; cultivo · 90; dichos · 266; estru · 152; garulla de la esbilla · 84; herba (facina) · 139, 140; herramientas · 62, 63; hórreo · 182; incendios · 156; jarras · 189; juegos · 258; leña (mala) · 186, 187; leña ahumar · 166; llagar de sidra · 174; molino · 209; muebles · 188, 189; nombres vernáculos · 331; pala fornu · 185, 187; portiella · 76; rametu · 69; recogida · 92; refranes · 263, 265; sebes · 75;

- tiñaces · 92; tiñaces para castaños · 94; transporte y laboreo · 70, 72; variedades · 91; vigas pisón · 208
- castañar (*Castanea sativa*): alimentación (boroño preñáu) · 161, 162; ataúdes · 274; cubos de abeyes · 172; cultivo · 60, 90; herba (facina) · 139, 140; injerto · 91; recogida · 92; refranes · 265; variedades · 91
- castaños (*Castanea sativa*): aguinaldo · 278; alimentación · 163; alimentación gochos · 148, 149; comida de vigilia · 280; dichos · 266; garulla de la esbilla · 84; refranes · 263, 265
- castañéu: formaciones vegetales · 344; incendios · 156
- castañu (*Castanea sativa*): barganal · 75; belenes · 276, 277; carro · 67, 68; cestos · 65; collera · 151, 152; construcción · 181, 182; cualidades de la madera · 197, 198; cubos de abeyes · 173; cuerria · 94; estru · 152; harramientas · 61; herramientas · 62, 63; hórreo · 182; jarras · 189; juegos · 258; leña (mala) · 186, 187; leña ahumar · 166; llagar de sidra · 174; molino · 209; muebles · 188, 189; pala fornu · 185, 187; portiella · 76; portielles y reyonales · 73; rametu · 69; sebes · 75; tiñaces · 92; tiñaces para castaños · 94; transporte y laboreo · 70; vigas pisón · 208
- castellar · Véase hoja de castellar
- catarru · 221
- cayados · 191
- cayáu: elaboración · 201
- caza · 169
- cebada (*Hordeum vulgare*): alimentación gallines · 148, 149; alimentación gochos · 148, 149; enraizamiento frutales · 103, 104; forrajera · 142
- cebolla (*Allium cepa*): adivinanzas · 267; cantares · 261; condimentos · 167, 168; fabada · 167; huerto · 108, 120; medicina; circulación · 226; dolor de muelas · 224; furúnculos · 216, 218; morcilles · 165, 166; piñes · 113; refranes · 265
- cedru (*Cedrus atlantica*): nombres vernáculos · 325
- Cedrus atlantica*: nombres vernáculos · 331
- celda · Véase agrietes
- celedonia (*Chelidonium majus*): alimentación burros · 147; medicina; catarro · 221, 222; heridas · 214, 218; pulmonía · 222; quemaduras · 216, 218; úlceras de estómago · 223, 225; verrugas · 218; recolección · 238; silvestres forrajeras (mala) · 145, 146; veterinaria; heridas · 235
- celidonia · Véase celedonia
- cenahoria (*Daucus carota* subsp. *sativus*): huerto · 108, 120; guisos · 167
- cencerru · 153
- ceniza: alimentación (boroño preñáu) · 162
- cenoyu (*Foeniculum vulgare*): anís de guinda · 175; condimentos (no usado) · 168; condimentos (no utilizado) · 168; huerto · 116; medicina; bebés · 231; ronquera · 222; recolección · 238
- centaura (*Centaureum erythraea*): encuesta de saber etnobotánico · 380; hábitat · 346; medicina; circulación · 226; dolor de barriga · 223, 225; dolor de cabeza · 229; recolección · 239; veterinaria; digestivo · 233, 234
- centaura (*Hypericum perforatum*): medicina; dolor de barriga · 223, 225; heridas · 218
- Centaurea debeauxii*: hábitat · 346; herba · 133, 134; manejo del práu · 135; nombres vernáculos · 307, 331
- Centaureum erythraea*: encuesta de saber etnobotánico · 380; hábitat · 346; macho/hembra · 311; medicina; circulación · 226; dolor de barriga · 223, 225; dolor de cabeza · 229; nombres vernáculos · 302, 331; recolección · 239; tabla med/vet · 246; veterinaria; digestivo · 233, 234
- centenu (*Secale cereale*): amasar con maíz · 160; forrajera · 142
- Cephalocereus* sp.: nombres vernáculos · 305, 331
- Ceratonía siliqua*: nombres vernáculos · 331
- cereces (*Prunus avium*): anís · 175; cortejo · 273; enramar mocés · 287; recolección y consumo · 105; refranes · 264; variedades · 102
- cereces de perru · Véase muélagu
- cerezal (*Prunus avium*): belenes · 277; carro · 68; collera · 151, 152; cualidades de la madera · 197, 198; cubos de abeyes · 172, 173; cuentos · 267; cultivo · 100; enramar fuentes · 284; enramar mocés · 287; fenología · 340; huerto · 121; herramientas · 62, 63; injerto · 103; leña ahumar · 166; llagar de sidra · 174; medicina; diurético · 227; muebles · 188, 189; ramu de procesión · 288; sebes · 75; transporte y laboreo · 70
- cerezu · Véase cerezal
- cergateña · Véase cigarateña
- cerrillo (*Scirpus caespitosus*): nombres vernáculos · 325
- cesta de gitana · 65
- cesta de maleta · 65
- cestos · 65; elaboración · 204
- cestu carreteru · 64
- cestu de pescador · 170
- Ceterach officinarum*: nombres vernáculos · 299, 331

- Cetraria islandica*: hábitat · 347; medicina; catarro · 221, 222; nombres vernáculos · 299, 331; tabla med/vet · 250
- Chaerophyllum hirsutum*: amarga la leche · 147; nombres vernáculos · 303, 307, 331
- Chamaecyparis lawsoniana*: belenes · 277; cementerio · 292; nombres vernáculos · 302, 303, 331
- Chamaemelum nobile*: fenología · 340; huerto · 116, 121; hábitat · 347; macho/hembra · 311; medicina; bebés · 231; digestivo · 223, 225; laxante · 223, 225; nervios · 229; ojos · 229; nombres vernáculos · 299, 331; recolección · 240; silvestres forrajeras · 145, 146; tabla med/vet · 244; tés · 176
- Chamomilla suaveolens: macho/hembra · 311
- charraya · Véase xarraya
- Chelidonium majus*: alimentación burros · 147; medicina; catarro · 221, 222; heridas · 214, 218; pulmonía · 222; quemaduras · 216; úlceras de estómago · 223, 225; verrugas · 218; nombres vernáculos · 299, 331; recolección · 238; silvestres forrajeras (mala) · 145, 146; tabla med/vet · 249; veterinaria; heridas · 235
- Chenopodium album*: malas hierbas · 126; nombres vernáculos · 331
- Chlorophytum comosum*: jardines y tiestos · 122; sin nombre vernáculo · 316; tiestos · 123
- chocolate (*Theobroma cacao*): bebidas · 176; celebraciones · 272
- chopo · Véase álamo
- chopo (*Populus* sp.): cualidades de la madera · 198
- chorizos (*Rumex acetosa*) · Véase agrietes
- Chrysanthemum* sp.: aromáticas (mala) · 180; cementerios · 292; corona difuntos · 274; huerto · 120; jardines · 124; jardines y tiestos · 121, 122; nombres vernáculos · 305, 331; tiestos · 123
- chuletes (*Rumex acetosa*) · Véase agrietes
- chumbera (*Opuntia ficus-indica*): nombres vernáculos · 325
- chupes (*Rumex acetosa*) · Véase agrietes
- Cicer arietinum*: alimentación · 167; celebraciones · 273; Domingo de Pascua · 281; nombres vernáculos · 331
- Cichorium intybus*: nombres vernáculos · 331
- cicuta (*Chaerophyllum hirsutum*): nombres vernáculos · 325
- cigurateña (*Crocus nudiflorus*, *Merendera montana*): la come el jabalí · 134; la come el jabalí · 132; silvestres comestibles · 178, 179
- cigua (*Phalaris arundinacea*, *Setaria pumila*): herba · 134; malas hierbas · 126; manejo del práu · 135
- cinamomo (*Philadelphus coronarius*): jardines · 124; nombres vernáculos · 325
- cinia (*Zinnia elegans*): nombres vernáculos · 325
- Cinnamomum zeylanicum*: anís · 175; nombres vernáculos · 331
- circulación · 225
- cirgateña · Véase cigarateña
- cirigataña · Véase cigarateña
- cirigüeña · Véase celedonia
- Cirsium* sp.: alimentación yegües (mala) · 147
- ciruelar (*Prunus domestica*): cultivo · 100; huerto · 109, 120; injerto · 103; jardines · 122, 124; jardines y tiestos · 122
- cirueles (*Prunus domestica*): dulce · 171; variedades · 101
- Citrullus lanatus*: mercáu · 110; nombres vernáculos · 331
- Citrus aurantium*: cultivo · 100
- Citrus limon*: cantares · 260; cultivo · 100; huerto · 121; medicina; astringente · 225; nombres vernáculos · 331; tabla med/vet · 251
- Citrus sinensis*: anís de guinda · 175; nombres vernáculos · 331
- clavel (*Dianthus caryophyllus*): adornos iglesia · 272; cementerio · 292; enramar fuentes · 284; enramar mocos · 287; jardines y tiestos · 122; tiestos · 123
- clavel del aire (*Tillandsia argentea*): nombres vernáculos · 325
- clavelar · Véase clavel
- claveles (*Dianthus* spp.): jardines y tiestos · 121
- claveles turcos (*Tagetes patula*): jardines y tiestos · 122; tiestos · 123
- clavelina (*Dianthus barbatus*): huerto · 121
- Clematis vitalba*: cuerdas · 66; enristrar maíz · 83; fumables · 180; nombres vernáculos · 304, 331; sebes · 75
- cocina · 185
- Codiaeum variegatum*: sin nombre vernáculo · 316
- Coffea arabica*: anís de guinda · 175; bebidas · 176; celebraciones · 272; nombres vernáculos · 331; tabla med/vet · 251
- cola de caballo · Véase rau de raposu
- cola de gatu (*Araucaria heterophylla*): nombres vernáculos · 325
- cola de ratón · Véase llantén
- colacaballu · Véase rau de raposu
- colada (lavar ropa) · 190
- collera · 150; elaboración · 201

- colondrillo (*Ceterach officinarum*): nombres vernáculos · 325
- coloraínos · Véase muéлага
- compangu: fabada · 167
- compota · 171
- congestión · 223
- conservas · 113
- consuegra · Véase xurbia
- consuelda (*Polygonatum multiflorum*): abundancia · 344; descripción vegetal · 340; encuesta de saber etnobotánico · 380; hábitat · 346; medicina; roturas de huesos · 220; recolección · 240; veterinaria; roturas · 235
- corales · Véase muéлага
- cordón de San Francisco (*Disocactus plageliformis*): nombres vernáculos · Véase
- coricies · 193
- cornales · 71
- cornapuya · Véase cuernapuya
- Cornus sanguinea*: nombres vernáculos · 301, 316, 331; sebes · 75, 76
- corquiú (*Quercus pyrenaica*): hábitat · 345
- correa (cualidad de la madera) · 195
- corrígüela · Véase hedrera
- cortadera · 61
- Cortaderia selloana*: nombres vernáculos · 331
- Corylus avellana*: adivinanzas · 266; belenes · 277; carru · 68; cayados · 191, 192; cestos · 65; cocina (cuña) · 185, 187; collera · 151, 152; construcción · 182; contra las culebras · 271; corona difuntos · 274; cuadra (pesebre) · 150, 152; cuadra (tirón) · 150, 152; cualidades (tiez) · 195; cualidades de la madera · 198; cuerdas · 66; cultivo · 96; cuña · 94, 99; descripción vegetal · 340; enramar fuentes · 284; era de cebollín · 110; Festival de la Avellana · 98, 290; fumables · 180; gabitu · 63, 94, 99; garulla de la esbilla · 84; huerto · 121; guiada · 69, 151, 152; herba (facina) · 139, 140; herramientas · 62, 63; juego infantil · 97; juegos · 256, 258; leña (mala) · 186, 187; leña ahumar · 166; luna menguante · 342; macho/hembra · 308; muebles (tayuelos) · 188, 189; nombres vernáculos · 299, 331; palos huerto · 111, 113; pértiga · 63, 94, 99; rametu · 70; recolección · 97; sebes · 74, 76; silvestres comestibles · 177, 179; tabla med/vet · 244; trampas · 169; vara para golpear · 94, 99; variedades · 96
- Corylus maxima* cv. ‘Atropurpurea’: nombres vernáculos · 331
- cotel (*Ranunculus bulbosus*, *R. ficaria*): hábitat · 345; herba · 133, 134; malas hierbas · 125, 126; manejo del práu · 135
- cotorru · Véase beriezu
- cotoya (*Ulex europaeus*): alimentación yegües · 147; belenes · 277; cayados (malos) · 191; cuerria · 93; hábitat · 347; incendios · 156; leña · 186, 187, 210; medicina; astringente · 224, 225; miel · 173; monte · 60; rozu · 152; silvestres forrajeras (mala) · 145, 146; tapar cuerria · 94; veterinaria; astringente · 234
- coyer el maíz · 80
- Crataegus monogyna*: aromáticas · 180; belenes · 277; cantares · 261; cuerria · 94; cuerria · 93; fitotoponimia · 322; macho/hembra · 311; medicina; circulación · 226; nombres vernáculos · 302, 304, 331; protección ablanares · 94, 97; sebes · 75, 76; silvestres comestibles · 177, 179; tabla med/vet · 250
- cría de la ortiga · Véase ortiga dulce, ortiga buena
- criadures · 216
- crisantemos (*Chrysanthemum* sp.): aromáticas (mala) · 180; cementerios · 292; corona difuntos · 274; huerto · 120; jardines · 124; jardines y tiestos · 122
- Crocsmia x crocosmiflora*: jardines · 124; nombres vernáculos · 304, 331; procesiones · 282; silvestres guapas · 115
- Crocus nudiflorus*: la come el jabalí · 132, 134; nombres vernáculos · 300, 302, 331; silvestres comestibles · 178, 179
- Crocus sativus*: condimentos · 168; guisos · 167; nombres vernáculos · 331
- Cruciata laevipes*: sin nombre vernáculo · 316
- cuadra · 150
- cuartillu · 65
- cubos de abeyes · 172
- cuchar: herba · 135
- Cucumis melo*: mercáu · 110; nombres vernáculos · 331
- Cucumis sativus*: huerto · 110; nombres vernáculos · 331; rara en huertos · 120
- Cucurbita maxima*: alimentación gochos · 148, 149; cantares · 261; forrajera · 142, 143; huerto · 110; morcilles · 165, 166; nombres vernáculos · 331
- Cucurbita pepo* subsp. *ovifera*: nombres vernáculos · 331; rara en huertos · 120; tabla med/vet · 245
- Cucurbita pepo* subsp. *pepo*: nombres vernáculos · 331

cuernapuya (*Frangula alnus*): cayados · 192; cestos · 64, 65; leña · 186, 187; medicina; sarna · 219; sebes · 75
 cuerria · 93
 cuesta: geomorfología · 343
 culebrón · Véase hoja de la culiebra
 cuña · 185
Cupressus arizonica: nombres vernáculos · 331
Cupressus sempervirens: belenes · 277; cementerio · 292
Cuscuta epithymum: medicina; diurético? · 227; nombres vernáculos · 299, 331; tabla med/vet · 245
Cyclamen sp.: sin nombre vernáculo · 316
Cydonia oblonga: cultivo · 100; dulce · 171; nombres vernáculos · 331
Cymbalaria muralis: sin nombre vernáculo · 316
Cyperus longus subsp. *badius*: cuerdas · 66, 67; enristrar maíz · 83; hábitat · 346; luna menguante · 342; macho/hembra · 311; nombres vernáculos · 299, 302, 321; piñes de cebolla · 113; techado · 182
Cytisus scoparius: nombres vernáculos · 331

D

Daboecia cantabrica: belenes · 277; causa empacho · 233; hábitat · 347; juegos · 256, 258; macho/hembra · 311; miel · 173; nombres vernáculos · 303, 331; rozu · 152
Dahlia sp.: jardines · 124; nombres vernáculos · 299, 331
Daphne laureola: nombres vernáculos · 299, 331; silvestres forrajeras (mala) · 145, 146; tabla med/vet · 252; veterinaria; lombrices intestinales · 234
Daucus carota subsp. *carota*: amarga la leche · 147; herba · 133, 134; manejo del práu · 135; nombres vernáculos · 303, 307, 331
Daucus carota subsp. *sativus*: huerto · 108, 120; guisos · 167; nombres vernáculos · 332
 demozar el maíz · 80
 depurar la sangre · 225
 desmayu (*Salix babylonica*): nombres vernáculos · 326
 desorillar · 137
Deutzia scabra: nombres vernáculos · 332
Dianthus barbatus: huerto · 121; jardines · 124; jardines y tiestos · 121, 122; nombres vernáculos · 332

Dianthus caryophyllus: adornos iglesia · 272; cementerio · 292; enramar fuentes · 284; enramar moces · 287; jardines · 124; jardines y tiestos · 121, 122; nombres vernáculos · 332; tiestos · 123
Dianthus chinensis: jardines y tiestos · 121; nombres vernáculos · 332
Dianthus hyssopifolius: jardines y tiestos · 121; nombres vernáculos · 332
Dianthus sp.: nombres vernáculos · 304
 diente de león (*Taraxacum officinale*): herba · 134; juegos · 256, 258
Digitalis parviflora: nombres vernáculos · 332; silvestres forrajeras (mala) · 145, 146
Digitalis purpurea: enramar fuentes · 284; juegos · 256, 258; nombres vernáculos · 305, 317, 332; tabla med/vet · 251
Dimorphotheca pluvialis: sin nombre vernáculo · 316
Diospyros kaki: cultivo · 100
Disocactus ackermanii: nombres vernáculos · 332
Disocactus flageliformis: nombres vernáculos · 332
 diuréticos · 227
 dolor de barriga · 223
 dolor menstrual · 230
Doronicum carpetanum: hábitat · 347; medicina; heridas · 215, 218; nombres vernáculos · 332; tabla med/vet · 244; veterinaria; heridas · 235
Dryopteris affinis: nombres vernáculos · 332
 duernu · 188
 dulce · 171

E

Echeveria derenbergii: jardines y tiestos · 122
Echinochloa crus-galli: hábitat · 345; malas hierbas · 126; nombres vernáculos · 332
Echinopsis sp.: nombres vernáculos · 305, 332
Echium vulgare: sin nombre vernáculo · 316
 embelortar · 82
 emberzáu (*Zea mays*): alimentación · 165
 empacar: herba · 141
 encina (*Quercus ilex*): cualidades de la madera · 198; molino · 209
 encuerriar · 93
 endrinos · Véase andrinos
 enfacinar · 139
 enobios · Véase anabios
 enredadera: descripción vegetal · 339
 enredadera (*Calystegia sepium*, *Galium aparine*, *Tamus communis*): malas hierbas · 126

- enristrar · 82, 83
 enxambre · 172
 enxiertar · 91, 103
 enxiertar a púa · 103
Equisetum palustre: nombres vernáculos · 332
Equisetum ramosissimum: nombres vernáculos · 332
Equisetum spp.: hábitat · 346; medicina; circulación · 226; diurético · 227; reuma · 228; nombres vernáculos · 300, 307, 318, 332; recolección · 239; tabla med/vet · 245; veterinaria; astringente · 234
Equisetum telmateia: nombres vernáculos · 332
 era: huerto · 109
Erica arborea: carbón vegetal · 187; escobas · 190; leña · 186, 187; leña ahumar · 165, 166; leña para fornu · 185; nombres vernáculos · 303, 332; rozu (mala) · 152
Erica australis: carbón vegetal · 187; escobas · 190; leña · 186, 187; leña ahumar · 165, 166; leña para fornu · 185; nombres vernáculos · 303, 332; rozu (mala) · 152
Erica ciliaris: nombres vernáculos · 303, 332
Erica cinerea: macho/hembra · 311; nombres vernáculos · 303, 332
Erica mackaiana: nombres vernáculos · 303, 332
Erica spp.: belenes · 276, 277; causa empacho · 233; fitotoponimia · 322; hábitat · 347; miel · 173; nombres vernáculos · 332; ramu de procesión · 288; rozu · 152
Erica spp.:
Erica vagans: escobas · 190; hábitat · 347; nombres vernáculos · 303, 332
Erigeron karvinskianus: sin nombre vernáculo · 316
Erinus alpinus: nombres vernáculos · 305, 332; tabla med/vet · 251
Erybotrya japonica: cultivo · 100
Erysimum cheiri: nombres vernáculos · 332
 esbilla · 81
 esbillar ablanes · 97
 escanda (*Triticum spelta*) · 76; Domingo de Pascua · 282; suplemento forrajero · 144
 escaño · 188
 escarpinos · 192
 escayera (*Luzula campestris*, *L. sylvatica*, *Scilla lilio-hyacinthus*): silvestres forrajeras · 145, 146
 escayera (*Scilla lilio-hyacinthus*): hábitat · 346
 escayos (*Rubus* sp.): alimentación cabres · 147; cuerria · 93, 94; enramar moces · 287; huertos abandonados · 108; malas hierbas · 126; monte · 60; sebes · 75, 76; silvestres comestibles · 178, 179
 escobas · 190
 escobos (*Ruscus aculeatus*) · Véase carrascu; escobas · 190
 esgatladeru: geomorfología · 343
 esgranar · 85
 esmarallar · 137
 esmesar · 97
 esmielgar · 173
 espadaña (*Crocsmia x crocosmiiflora*): silvestres guapas · 115
 espadaña (*Phormium tenax*, *Sparganium erectum* subsp. *neglectum*, entre otras): corona difuntos · 274; cuerdas · 66, 67; enristrar maíz · 83; envolver injertos · 104; piñes de ajos · 113; piñes de cebolla · 110, 113
 espadaña (*Sparganium erectum* subsp. *neglectum*): Corpus · 282; procesiones · 282, 289
 espadaña (*Sparganium erectum* subsp. *neglectum*, *Typha latifolia*): hábitat · 346
 españoles (*Digitalis purpurea*, *Silene vulgaris*): juegos · 256, 258
 espigas de la agrete · Véase agrietes
 espigu · Véase agrietes
 espigu del maíz (*Zea mays*): suplemento forrajero · 144
 espinacas (*Spinacia oleracea*): rara en huertos · 120
 espinera (*Crataegus monogyna*): aromáticas · 180; belenes · 277; cantares · 261; medicina; circulación · 226; sebes · 75, 76
 espinos (*Crataegus monogyna*, *Prunus spinosa*, *Pyrus cordata*) · 94; cuerria · 93; protección ablanes · 94, 97
 espinu fembra (*Pyrus cordata*): base para peral · 104
 espinu negru (*Prunus spinosa*): base para peral · 104; sebes · 75
 esplín (*Galium aparine*): hábitat · 345; malas hierbas · 77, 126; silvestres forrajeras · 145, 146
 estarucu · 81
 estrella del mar (*Plantago coronopus*): medicina; heridas · 215, 218; roturas de huesos · 220; veterinaria; heridas · 235
 eucalitu · Véase ocalitu
Eucalyptus globulus: aromáticas · 180; belenes · 277; cualidades de la madera · 198; leña · 186, 187; leña ahumar (mala) · 166; medicina; catarro · 221, 222; nombres vernáculos · 332; recolección · 240; repoblaciones · 156; tabla med/vet · 249
Euonymus europaeus: nombres vernáculos · 316; sebes · 75; sin nombre vernáculo · 316

Euonymus japonicus: cementerio · 292; jardines · 124; jardines y tiestos · 122; sin nombre vernáculo · 316
Euonymus japonicus (variegado): jardines · 124; jardines y tiestos · 122
Euphorbia amygdaloides: nombres vernáculos · 332; silvestres forrajeras (mala) · 145, 146
Euphorbia lathyris: repelente ratones · 112, 113; sin nombre vernáculo · 316
Euphorbia peplus: nombres vernáculos · 332
Euphorbia platyphyllos: nombres vernáculos · 332
Euphorbia pulcherrima: adornos Navidad · 275; nombres vernáculos · 332
Euphorbia spp.: hábitat · 345; malas hierbas · 126; nombres vernáculos · 300

F

fabada: alimentación · 167
 fabes (*Phaseolus vulgaris*): adivinación cosecha · 271; adivinanzas · 267; alimentación · 167; cantares · 261, 262; cultivo · 78, 86; huerto · 108, 120; refranes · 265; variedades · 86
 fabes de mayu (*Vicia faba*): huerto · 108, 120; medicina; tiña · 219
 fabones · Véase fabes de mayu
 fabucos · Véase fayucos
 facina · 139
 faéu: formaciones vegetales · 344
Fagus sylvatica: alimentación gochos · 148, 149; arado · 71; belenes · 277; carro · 68; cualidades de la madera · 197, 198; cuentos · 267; fitotoponimia · 322; hábitat · 347; herramientas · 62, 63; incendios (pocos) · 156; leña · 155, 186, 187; leña · 154; leña para fornu · 185; muebles · 188, 189; nombres vernáculos · 299; pisón · 208; rametu · 69; refranes · 265; silvestres comestibles · 177, 179; transporte y laboreo · 70, 72
 fardela · 97
 fariñes (*Zea mays*) · 160
 farnosa (*Hieracium* sp.): hábitat · 345; medicina; heridas · 215, 218
 faroles · Véase diente de león
 farrapes (*Zea mays*) · 160
 faya (*Fagus sylvatica*): arado · 71; belenes · 277; carro · 68; cualidades de la madera · 197, 198; cuentos · 267; hábitat · 347; herramientas · 62, 63; incendios (pocos) · 156; leña · 154, 155, 186, 187; leña para fornu · 185; muebles · 188, 189; pisón ·

208; rametu · 69; refranes · 265; transporte y laboreo · 70
 fayadal: formaciones vegetales · 344
 fayucos (*Fagus sylvatica*): alimentación gochos · 148, 149; silvestres comestibles · 177, 179
 fayueles (*Triticum aestivum*): aguinaldo · 278; carnaval · 279; celebraciones · 273
 fayueles (*Triticum* spp.) · 172
 feleches (Helechos excepto *Pteridium aquilinum*): alimentación (boroño preñáu) · 162; belenes · 276, 277; silvestres forrajeras · 145, 146
 felechu (*Pteridium aquilinum*): alimentación (boroño preñáu) · 162; Corpus · 282; cuerria · 93, 94; enfermedad del felechu · 145; era de cebollín · 110; hábitat · 347; herba · 134, 136; indicador de pastos · 153, 155; maduración de fruta · 104; monte · 60; procesiones · 282; refranes · 265; rozu · 151, 152; silvestres forrajeras (mala) · 145, 146
 fenoyu · Véase cenoyu
 fervinchu · 214
 fervinchu (*Zea mays*) · 160
 ferviu (*Zea mays*): alimentación bebés · 160
 fesoria · 61
Ficus benjamina: sin nombre vernáculo · 316
Ficus carica: anís · 175; cultivo · 100; descripción vegetal · 340; huerto · 121; juegos · 256, 258; leña (mala) · 186, 187; nombres vernáculos · 332; reproducción · 103; tabla med/vet · 249; variedades · 102
Ficus elastica: sin nombre vernáculo · 316
 figar (*Ficus carica*): cultivo · 100; descripción vegetal · 340; huerto · 121; leña (mala) · 186, 187; reproducción · 103
 figos (*Ficus carica*): anís · 175; juegos · 256, 258; recolección y consumo · 105; variedades · 102
 filomomo: nombres vernáculos · 326
 fimimomo: nombres vernáculos · 326
Fittonia albinervis: sin nombre vernáculo · 316
 flaire (*Daucus carota* subsp. *carota*, y otras umbelíferas) · Véase benitu campiu
 flor de anís · Véase cenoyu
 flor de benitu · Véase xabugu
 flor de castellar · Véase hoja de castellar
 flor de eneru (*Schlumbergera truncata*): jardines y tiestos · 122; nombres vernáculos · 326
 flor de la cera (*Hoya lanceolata*): nombres vernáculos · 326
 flor de la culiebra · Véase hoja de la culiebra
 flor de la yerba · Véase cabeza de la herba
 flor de los difuntos · Véase crisantemos

- flor de los malucos · Véase planta de la quemadura
 flor de malva (*Malva sylvestris*) · Véase malva
 flor de panquesu (*Primula acaulis*): alimentación
 oveyes · 147; fenología · 340; hábitat · 345;
 silvestres comestibles · 179; silvestres forrajeras ·
 145, 146; silvestres guapas · 115
 flor de pascua (*Euphorbia pulcherrima*): nombres
 vernáculos · 326
 flor de pericón · Véase perico
 flor de primavera (*Bellis perennis*) · Véase
 primaveres
 flor de primavera (*Pimula acaulis*) · Véase flor de
 panquesu
 flor de primavera (*Taraxacum officinale*) · Véase
 diente de león
 flor de San Juan (*Leucanthemum ircutianum*, *L.*
 vulgare): enramar fuentes · 284; herba · 134
 flor de saúcu · Véase xabugu
 flor del aire (*Tillandsia argentea*): tiestos · 123
 flor del azafrán (*Merendera montana*): nombres
 vernáculos · 326
 flores del cementerio · Véase crisantemos
 florigallos: definición · 306; malas hierbas · 125
Foeniculum vulgare: anís de guinda · 175;
 condimentos (no usado) · 168; condimentos (no
 utilizado) · 168; huerto · 116; medicina; bebés ·
 231; catarro · 222; ronquera · 222; nombres
 vernáculos · 332; recolección · 238; tabla med/vet ·
 243
 follasquera (*Knautia arvernensis*, *Succisa pratensis*):
 herba · 134
 follasquera (*Succisa pratensis*): hábitat · 346
 forcáu · 61; herba · 140
 formaciones vegetales · 344
 fornu · 185
 forraje · 131
 foz · 63
Fragaria vesca: belenes · 277; nombres vernáculos ·
 306, 332; silvestres comestibles · 179
Fragaria x ananassa: huerto · 120; nombres
 vernáculos · 306, 332
 frambuesa (*Rubus idaeus*): nombres vernáculos · 326
Frangula alnus: cayados · 192; cestos · 64, 65; leña ·
 186, 187; medicina; sarna · 219; nombres
 vernáculos · 299, 301, 332; sebes · 75; tabla
 med/vet · 250
Fraxinus excelsior: alimentación cabres · 147;
 alimentación oveyes · 147; arado · 71; belenes ·
 277; carru · 68; cayados · 191, 192; collera · 151,
 152; cualidades de la madera · 197, 198; en monte ·
 154, 155; enramar fuentes · 283, 284; enramar
 moces · 287; fitotoponimia · 322; huerto · 120;
 herba (facina) · 139, 140; herramientas · 62, 63;
 juegos · 258; leña · 154, 155, 186; leña ahumar ·
 166; macete de carpintero · 199; macho/hembra ·
 308; medicina; circulación · 226; molino · 209;
 nombres vernáculos · 299, 332; palos huerto · 111,
 113; rametu · 69; ramu de procesión · 288; ramu de
 San Juan · 285; refranes · 265; rollu · 72; sebes · 74,
 75, 76; silvestres forrajeras · 145, 146; tabla
 med/vet · 249; transporte y laboreo · 70, 72
 fresa (*Fragaria x ananassa*): huerto · 120
 fresna · Véase fresnu
 fresnu (*Fraxinus excelsior*): alimentación cabres ·
 147; alimentación oveyes · 147; arado · 71; belenes
 · 277; carru · 68; cayados · 191, 192; collera · 151,
 152; cualidades de la madera · 197, 198; en monte ·
 154, 155; enramar fuentes · 283, 284; enramar
 moces · 287; huerto · 120; herba (facina) · 139,
 140; herramientas · 62, 63, 200; juegos · 258; leña ·
 154, 155, 186; leña ahumar · 166; macete de
 carpintero · 199; medicina; circulación · 226;
 molino · 209; palos huerto · 111, 113; rametu · 69;
 ramu de procesión · 288; ramu de San Juan · 285;
 refranes · 265; rollu · 72; sebes · 74, 75, 76;
 silvestres forrajeras · 145, 146; transporte y laboreo
 · 70
 frutales: recolección · 105; reproducción y
 tratamiento · 103
Fuchsia magellanica: jardines · 124; jardines y tiestos
 · 122; nombres vernáculos · 332; tiestos · 123
Fuchsia sp.: nombres vernáculos · 332
 fueya de castellar · Véase hoja de castellar
 fueya de culiebra · Véase hoja de la culiebra
 fueya de la cosecha · Véase hoja de la culiebra
 fueya del castellanu · Véase hoja de castellar
Fumaria capreolata: nombres vernáculos · 332
Fumaria muralis: sin nombre vernáculo · 316
 furúnculos · 216

G

- gabitu · 97; herramientas · 63
 galanes (*Orchis* sp.): nombres vernáculos · 326
Galium aparine: belenes · 277; fenología · 340;
 hábitat · 345; malas hierbas · 77, 126; medicina;
 circulación · 226; nombres vernáculos · 317, 332;
 protectora de picaduras · 270; refranes · 266; San

Juan · 288; silvestres forrajeras · 146; tabla med/vet · 251

galletes (*Triticum aestivum*): celebraciones · 272

gallinas: alimentación · 148

gallitos (*Lamium maculatum*) · Véase ortiga buena

gambones (*Rumex acetosa*) · Véase agrietes

gamón (*Asphodelus albus*): alimentación gochos · 148, 149; indicador de pastos (malo) · 153, 155; refranes · 265; silvestres forrajeras · 145, 146

garabatu · 61

garbanzo · Véase pumarón

garbanzos (*Cicer arietinum*): alimentación · 167; celebraciones · 273; Domingo de Pascua · 281

garbanzu (*Centaurea debeauxii*) · Véase pumarón

garbanzu (*Daucus carota* subsp. *carota*, y otras umbelíferas): · Véase benitu campíu

Gardenia augusta: nombres vernáculos · 299, 332

garfíu (enxiertu) · 103

garulla · 84

gates: huerto · 111

gavia · 65

gavielles de maíz · 80, 83

gazaderu · Véase arto de la cangrena

Genista hispanica subsp. *occidentalis*: hábitat · 347; nombres vernáculos · 301, 332; silvestres forrajeras (mala) · 145, 146

Gentiana lutea: hábitat · 345, 347; medicina; aperitivo · 223, 225; catarro · 221, 222; heridas · 215, 218; nombres vernáculos · 299, 332; recolección · 241; tabla med/vet · 246

geranios (*Pelargonium* spp.): cultivo ornamental · 114; jardines y tiestos · 121, 122; tiestos · 123

Geranium columbinum: sin nombre vernáculo · 316

Geranium molle: nombres vernáculos · 332; silvestres forrajeras · 145, 146

Geranium robertianum: hábitat · 345; nombres vernáculos · 332; silvestres forrajeras · 145, 146; tabla med/vet · 247; veterinaria; sangre en la orina · 234

gitanu (*Plectranthus scutellarioides*): nombres vernáculos · 326

gladiolos (*Gladiolus* spp.): adornos iglesia · 272; cementerio · 292

Gladiolus spp.: adornos iglesia · 272; cementerio · 292; enramar fuentes · 284; nombres vernáculos · 332

Glechoma hederacea: nombres vernáculos · 332; sin nombre vernáculo · 316

gochos: alimentación · 148

gorbizu · Véase beriezu

grada · 72

granones · 216

gretes · Véase agrietes

grietes · Véase agrietes

guadaña · 62, 63

güevu fritu (*Daucus carota* subsp. *carota*, y otras umbelíferas) · Véase benitu campíu

guiada · 69, 70, 72, 151

guinda (*Prunus cerasus*): anís · 175

guindal (*Prunus cerasus*): cultivo · 100; encuesta de saber etnobotánico · 380

guindilla (*Capsicum annuum*): condimentos · 167

guisantes · Véase arvejos

gurbiezu · Véase beriezu

gurbiezu (*Erica vagans*): escobas · 190; hábitat · 347

H

habas · Véase fabes de mayu

hartolana · Véase hortolana

haya · Véase faya

Hebe spp.: jardines · 124; jardines y tiestos · 122

Hedera helix: belenes · 276, 277; cementerio · 292; jardines · 124; jardines y tiestos · 121, 122; nombres vernáculos · 299, 332; sebes · 75; silvestres forrajeras · 144, 146; silvestres guapas · 115; tabla med/vet · 243; tiestos · 123; tinte · 191, 192; veterinaria; ojos · 236

hedra · Véase yedra

hedrera (*Calystegia sepium*): malas hierbas · 126; silvestres guapas · 116

hedrera (*Calystegia sepium*, *Galium aparine*, *Tamus communis*): malas hierbas · 126; silvestres forrajeras · 145

Helianthemum nummularium: sin nombre vernáculo · 316

Heliotropium arborescens: nombres vernáculos · 332

Helleborus foetidus: hábitat · 346; juegos · 256, 258; macho/hembra · 311; nombres vernáculos · 302, 332; silvestres forrajeras (mala) · 145, 146; tabla med/vet · 250; veterinaria; infecciones · 233; inflamaciones · 235

Helleborus viridis subsp. *occidentalis*: hábitat · 346; juegos · 256, 258; nombres vernáculos · 301, 302, 317, 332; silvestres forrajeras (mala) · 145, 146; tabla med/vet · 250; veterinaria; infecciones · 233; inflamaciones · 235

Hepatica nobilis: sin nombre vernáculo · 316

herba · 131, 134; ciclo anual · 131; definición · 306

- herba de la cosecha · Véase hoja de la culiebra
herba del arar · Véase cotel
herba'l carril · Véase llantén
herbamala · Véase boliche
heridas · 214
herramientas · 61
Hibiscus rosa-sinensis: sin nombre vernáculo · 316
Hibiscus syriacus: sin nombre vernáculo · 316
hiedra · Véase yedra
Hieracium sp.: hábitat · 345; medicina; heridas · 215, 218; nombres vernáculos · 332; tabla med/vet · 244
hierba de San Roberto · Véase hierba'l picu
hierba luisa · Véase luisa
hierba'l ciego · Véase ortiga
hierba'l pericote · Véase perico
hierba'l picu (*Geranium robertianum*): hábitat · 345; veterinaria; sangre en la orina · 234
hierba'l picu (*Geranium molle*, *G. robertianum*): silvestres forrajeras · 145
hierba'l picu (*Geranium robertianum*): silvestres forrajeras · 146; veterinaria; sangre en la orina · 234
higos · Véase figos
Hippeastrum aulicum: jardines y tiestos · 122; nombres vernáculos · 299, 332; tiestos · 123
hoce · 63
hoja de buey · Véase hoja de la culiebra
hoja de castellar (*Hypericum androsaemum*): medicina; furúnculos · 216; heridas · 218
hoja de la cosecha · Véase hoja de la culiebra
hoja de la culiebra (*Arum italicum*): adivinación cosecha · 271; alimentación gochos · 148, 149; encuesta de saber etnobotánico · 380; hábitat · 345; la come el jabalí · 134; la come el jabalí · 132; mala suerte · 271; medicina; furúnculos · 216, 218; silvestres forrajeras (mala) · 146; veterinaria · 236
hoja de tres picos · Véase hoja de la culiebra
hoja del castellanu · Véase hoja de castellar
hojas del carril · Véase llantén
hojes de tabacu (*Verbascum pulverulentum*): nombres vernáculos · 327
Holcus lanatus: sin nombre vernáculo · 316
Homalothecium sericeum: belenes · 276
Hordeum distichum: forrajera · 143
Hordeum vulgare: alimentación gallines · 148, 149; alimentación gochos · 148, 149; enraizamiento frutales · 103, 104; forrajera · 142; nombres vernáculos · 332
hórreo · 182
horru · 182
hortensia (*Hydrangea macrophylla*): cementerio · 292; Corpus · 282; cultivo ornamental · 114; enramar fuentes · 284; enramar moces · 287; huerto · 121; jardines · 124; jardines y tiestos · 121, 122; procesiones · 282; tiestos · 123
hortolana (*Mentha* spp.): aromáticas · 180; medicina; catarro · 221, 222; urticaria · 218; recolección · 239
hortolana (*Mentha suaveolens*): alimentación ovejes · 147; amarga la leche · 147; cubos de abeyes · 173; huerto · 116; hábitat · 346; herba · 133, 134
hortolana (*Mentha x gentilis*): anís de guinda · 175
Hoya lanceolata: nombres vernáculos · 332
huesos rotos · 220
huevera · 65
huevos de culiebra · Véase hoja de la culiebra
Hyacinthus orientalis: nombres vernáculos · 332
Hydrangea macrophylla: cementerio · 292; Corpus · 282; enramar fuentes · 284; enramar moces · 287; huerto · 121; jardines · 124; jardines y tiestos · 121, 122; nombres vernáculos · 299, 332; procesiones · 282; tiestos · 123
Hylotelephium telephium: medicina; furúnculos · 216, 218; heridas · 218; quemaduras · 216, 218; nombres vernáculos · 307, 332; tabla med/vet · 245
Hypericum androsaemum: medicina; furúnculos · 216; heridas · 218; nombres vernáculos · 299, 332; tabla med/vet · 245
Hypericum perforatum: macho/hembra · 311; medicina; dolor de barriga · 223, 225; heridas · 218; nombres vernáculos · 302, 332; tabla med/vet · 245
-
- I**
- Iberis sempervirens*: sin nombre vernáculo · 316
Ilex aquifolium: adornos Navidad · 275; alimentación yegües · 147; belenes · 277; cualidades de la madera · 197, 198; fitotoponimia · 322; huerto · 121; herramientas · 61, 63; leña · 154, 155, 186, 187; macho/hembra · 310; medicina; reuma · 228; nombres vernáculos · 304, 332; sebes · 75, 76; silvestres forrajeras · 145, 146; silvestres guapas · 116; tabla med/vet · 243
Impatiens balfourii: sin nombre vernáculo · 316
Impatiens balsamina: nombres vernáculos · 332
Impatiens walleriana: nombres vernáculos · 307, 332
indisposición femenina · 230
injertar · 103
insomnio · 229

insulina (*Hypericum androsaemum*) · Véase hoja de castellar

Iris pseudacorus: corona difuntos · 274; cuerdas · 66, 67; nombres vernáculos · 332; piñes de ajos · 113; piñes de cebolla · 110, 113

Iris spp.: cementerio · 292; **huerto** · 121; jardines · 124; jardines y tiestos · 122; nombres vernáculos · 332

J

jarres: elaboración · 203

Jasminum polyanthum: nombres vernáculos · 332

jergón · 154

juegos · 84, 256

Juglans regia: alimentación · 171; anís · 175; cantares · 262; castañas con caldu · 164; collera · 151, 152; cualidades de la madera · 197, 198; cuentos · 267; cultivo · 99; dichos · 266; fitotoponimia · 322; garulla de la esbilla · 84; huerto · 109, 120; herramientas · 62, 63; injerto · 99; jardines · 122; mano de muletas · 191, 192; medicina; heridas · 215, 218; parto (desinfectante) · 230; muebles · 188, 189; nombres vernáculos · 332; pesca · 169, 170; recolección · 238; tabla med/vet · 247; tinte · 191, 192; veterinaria; celo y parto · 232, 233; veterinaria; heridas · 235

juguets · 258

Juncus conglomeratus: nombres vernáculos · 332

Juncus effusus: nombres vernáculos · 332

Juncus sp.: hábitat · 346; macho/hembra · 311; nombres vernáculos · 300, 332

K

kaki (*Diospyros kaki*): cultivo · 100

Knautia arvensis: herba · 134; nombres vernáculos · 332

L

laboreo · 70, 72

Lactuca sativa: huerto · 109, 120; nombres vernáculos · 332

Lactuca serriola: alimentación conejos · 148, 149; alimentación gallines · 149; encuesta de saber etnobotánico · 380; nombres vernáculos · 300, 332; silvestres forrajeras · 145, 146

lágrimas de esmeralda (*Sedum morganianum*): nombres vernáculos · 327

Lamium album: herba · 133, 134; nombres vernáculos · 305

Lamium maculatum: medicina; urticaria · 218, 219; nombres vernáculos · 304, 305, 332; silvestres comestibles · 179; tabla med/vet · 247

Lampranthus spectabilis: jardines y tiestos · 122; nombres vernáculos · 332; tiestos · 123

lana: hilado y tejido · 207

Larix decidua: nombres vernáculos · 332

Lathraea clandestina: nombres vernáculos · 305, 332

Lathyrus sp.: nombres vernáculos · 304, 332

laurel (*Laurus nobilis*): belenes · 277; condimentos · 167, 168; corona difuntos · 274; Domingo de Ramos · 280; enramar fuentes · 283, 284; enramar moces · 287; esmielgar · 173; fabada · 167; leña ahumar (mala) · 166; miel · 173; plantas protectoras · 269; protección plantones huerto · 111, 113; refranes · 266; sebes · 75

laurela (*Prunus laurocerasus*): cementerio · 292

Laurus nobilis: belenes · 277; condimentos · 167, 168; corona difuntos · 274; Domingo de Ramos · 280; enramar fuentes · 283, 284; enramar moces · 287; esmielgar · 173; fabada · 167; fitotoponimia · 322; leña ahumar (mala) · 166; macho/hembra · 309; miel · 173; nombres vernáculos · 299, 333; plantas protectoras · 269; protección plantones huerto · 111, 113; refranes · 266; sebes · 75; tabla med/vet · 248

Lavandula spica: nombres vernáculos · 333

Lavatera sp: nombres vernáculos · 333

lechera · Véase lecherina

lecherina (*Euphorbia lathyris*): repelente ratones · 112, 113

lecherina (*Euphorbia* spp.): hábitat · 345; malas hierbas · 126; silvestres forrajeras (mala) · 145, 146

lechuga (*Lactuca sativa*): huerto · 109, 120

lengua de buey (*Arum italicum*) · Véase hoja de la culiebra

lengua de buey (*Phyllitis scolopendrium*) · Véase llengua de güé

Lens culinaris: alimentación · 167; nombres vernáculos · 333

lentejes (*Lens culinaris*): alimentación · 167
leña · 186

Leptospermum scoparium: Corpus · 282; nombres vernáculos · 302, 333; procesiones · 282

Leucanthemum ircutianum: enramar fuentes · 284; nombres vernáculos · 333

- Leucanthemum* sp.: nombres vernáculos · 306
- Leucanthemum vulgare*: enramar fuentes · 284; herba · 134; nombres vernáculos · 333
- leucho (*Leptospermum scoparium*): Corpus · 282; procesiones · 282
- Leucobryum* spp.: belenes · 276; nombres vernáculos · 333
- licor · 175
- liga · 169
- liga (cualidad de la madera) · 195
- Ligustrum ovalifolium*: jardines · 124; nombres vernáculos · 302, 333; protección plantones huerto · 111, 113
- Ligustrum* spp.: nombres vernáculos · 300
- Ligustrum vulgare*: enramar fuentes · 284; nombres vernáculos · 333; sebes · 74, 76
- Lilium pyrenaicum*: nombres vernáculos · 333
- Lilium* sp.: adornos iglesia · 272; cementerio · 292; jardines · 124; jardines y tiestos · 122; nombres vernáculos · 333
- limón (*Citrus limon*): cantares · 260; medicina; astringente · 225
- limonar (*Citrus limon*): cultivo · 100, 103; huerto · 121
- limoneru · Véase limonar
- Limonium sinuatum*: adornos iglesia · 272; belenes · 276, 277; nombres vernáculos · 333
- Linaria triornithophora*: nombres vernáculos · 305, 333; silvestres guapas · 115
- lino (*Linum usitatissimum*): cultivo y utilización · 207; tejidos · 191
- Linum usitatissimum*: nombres vernáculos · 333; tejidos · 191
- lique (*Cetraria islandica*): hábitat · 347; medicina; catarro · 221, 222
- lirios (*Iris* spp.): cementerio · 292; **huerto** · 121; jardines · 124; jardines y tiestos · 122
- Lithodora diffusa*: nombres vernáculos · 333
- llamarga: geomorfología · 343
- llamaza: geomorfología · 343
- llamaza (*Plantago lanceolata*) · Véase llanzuela
- llambriu · 154
- llamera (*Ulmus glabra*): cualidades de la madera · 197, 198; cubu de la colada · 190; luna menguante · 342
- llámpara (*Arum italicum*) · Véase hoja de la culiebra
- llanizo (*Chenopodium album*) · Véase mestrantu
- llantel (*Plantago lanceolata*) · Véase llanzuela
- llantel (*Plantago major*) · Véase llantén
- llantel de les muries · Véase hierba'l picu
- llantén (*Plantago lanceolata*) · Véase llanzuela
- llantén (*Plantago major*): herba · 133, 134; medicina; heridas · 215, 218
- llantosil (*Osmunda regalis*): abundancia · 344; hábitat · 347; medicina; reuma · 228; roturas de huesos · 220; recolección · 239; veterinaria; astringente · 234; roturas · 235; sangre en la orina · 234
- llanzuela (*Plantago lanceolata*): alimentación conejos · 148; hábitat · 346; herba · 133, 134; juegos · 257, 258; leyendas · 267; malas hierbas · 126; medicina; heridas · 215, 218; quemaduras · 216
- llanzuela (*Plantago* spp.): alimentación conejos · 149
- llar · 185
- llaviegu · 72
- llemaces: huerto · 111
- llengua de bué (*Arum italicum*) · Véase hoja de la culiebra
- llengua de bué (*Phyllitis scolopendrium*) · Véase llengua de güé
- llengua de güé (*Phyllitis scolopendrium*): alimentación (boroñu preñáu) · 162; hábitat · 346; silvestres guapas · 115
- lloeres: geomorfología · 343
- llombrera · Véase abedul
- llombriguera (*Daphne laureola*): silvestres forrajeras (mala) · 145, 146; veterinaria; lombrices intestinales · 234
- lloqueru · 153
- lloréu · Véase laurel
- llorón · Véase desmayu
- lluengas de güé (*Arum italicum*) · Véase hoja de la culiebra
- llumbrera · Véase abedul
- llumeru · Véase umeru
- Lobelia erinus*: sin nombre vernáculo · 316
- Lobularia maritima*: aromáticas · 180; jardines · 124; sin nombre vernáculo · 316
- Lolium multiflorum*: alimentación conejos · 148, 149; cultivo · 143; dichos · 173, 266; forrajera · 142, 143; techado · 182
- Lolium perenne*: alimentación conejos · 148, 149; cultivo · 143; dichos · 173, 266; forrajera · 142, 143; nombres vernáculos · 333; techado · 182
- lombarda (*Brassica oleracea* var. *capitata*): huerto · 108
- lombriguera · Véase llombriguera
- Lonicera nitida*: nombres vernáculos · 302, 333
- Lonicera periclymenum*: aromáticas · 180; cayados · 191, 192; muebles (tayuelos) · 189; nombres

vernáculos · 304, 333; sebes · 75; silvestres guapas · 116

Lotus corniculatus: nombres vernáculos · 333

luisa (*Aloysia citrodora*): anís de guinda · 175; belenes · 277; huerto · 116, 121; medicina; digestivo · 223, 225; dolor de cabeza · 229; dolor menstrual · 230; nervios · 229; recolección · 237; tés · 176

luisal · Véase luisa

Lunaria annua: nombres vernáculos · 333

Luzula campestris: ciclo estacional de pastos · 132; fenología · 340; herba · 134; nombres vernáculos · 305, 333; silvestres forrajeras · 145, 146

Luzula sylvatica: nombres vernáculos · 305, 333; silvestres forrajeras · 145, 146

Lycopersicon esculentum: conservas · 113; huerto · 120; nombres vernáculos · 333; tabla med/vet · 251

M

machacaúres · 220

macona · 64

madera: cualidades · 195; época de corte · 196; partes del tronco · 196

madreñes · 192; elaboración · 201

madreselva (*Lonicera periclymenum*): aromáticas · 180; cayados · 191, 192; muebles (tayuelos) · 189; sebes · 75; silvestres guapas · 116

madriselva · Véase madreselva

Magnolia grandiflora: nombres vernáculos · 333

maíno: descripción vegetal · 339

maíz (*Zea mays*): adivinación cosecha · 271; alimentación gallines · 148, 149; alimentación gochos · 148, 149; cantares · 262; cultivo · 78; huerto · 120; juegos · 257, 258; medicina; diurético · 227; ramu de procesión · 288; refranes · 265; San Juan · 286; suplemento forrajero · 144; variedades · 78

maizón (*Zea mays*): dichos · 265; estru · 151, 152; leña · 186, 187; recogida · 80

maízu (*Zea mays*): cultivo · 79

malas hierbas · 125

malles · 71, 150

maloja (*Zea mays*): cultivo · 144; forrajera · 142, 143

malucos · 216
Malus domestica: almacenamiento · 106; belenes · 277; bolos · 258, 259; cantares · 261; ceniza de la colada · 190; condimentos · 168; cualidades de la madera · 197, 198; cultivo · 100; dulce · 171;

fitotoponimia · 322; garulla de la esbilla · 84; huerto · 109, 120; injerto · 103; jardines · 122; leña ahumar · 166; macete de carpintero · 199; mayos de sidra · 174; muebles · 188, 189; nombres vernáculos · 333; recolección y consumo · 105; refranes · 265; reproducción · 103; rollu · 72; sidra · 174; tabla med/vet · 251; transporte y laboreo · 72; variedades · 101

malva (*Malva sylvestris*): fenología · 340; hábitat · 346; herba · 133, 134; medicina; catarro · 221, 222; dolor de muelas · 224, 225; furúnculos · 216; inflamaciones · 218; recolección · 239; refranes · 266; veterinaria; mamitis · 233; parto · 232, 233
malva fina (*Lavatera* sp.): nombres vernáculos · Véase

malva real (*Alcea rosea*): nombres vernáculos · 327
Malva sylvestris: fenología · 340; hábitat · 346; herba · 133, 134; medicina; catarro · 221, 222; dolor de muelas · 224, 225; furúnculos · 216; inflamaciones · 218; nombres vernáculos · 333; recolección · 239; refranes · 266; tabla med/vet · 248; veterinaria; mamitis · 233; parto · 232, 233

malvaloca · Véase malva real

Mammillaria sp.: nombres vernáculos · 305, 333

manal · 71

mancaúres · 214

mangos · 61, 63

maniega · 64

manteca: alimentación · 171

mantenimiento del huerto · 111

mantu de la Virgen (*Abutilon pictum*): Corpus · 282; huerto · 121; jardines · 124; jardines y tiestos · 122; procesiones · 282

manzanal · Véase pumar

manzanes (*Malus domestica*): almacenamiento · 106; belenes · 277; cantares · 261; dulce · 171; garulla de la esbilla · 84; huerto · 120; recolección y consumo · 105; refranes · 265; variedades · 101

manzanilla (*Chamaemelum nobile*): fenología · 340; huerto · 116, 121; hábitat · 347; medicina; bebés · 231; digestivo · 223, 225; laxante · 223, 225; nervios · 229; ojos · 229; recolección · 240; silvestres forrajeras · 145, 146; tés · 176

manzanilla machu (*Anthemis cotula*, *Matricaria discoidea*): reconocimiento · 241

manzanilla montés · Véase manzanilla machu

manzanillón · Véase manzanilla machu

manzano · Véase pumar

marallar · 138

marallu · 137

- maravilla (*Calendula officinalis*) · Véase margarita
- Marchantia polymorpha*: nombres vernáculos · 333
- margarita (*Calendula officinalis*): huerto · 121; jardines · 124; jardines y tiestos · 122
- margarites (*Anthemis*, *Aster*, *Argyranthemum*, *Chrysanthemum*): jardines · 124; jardines y tiestos · 121, 122; tiestos · 123
- margaritines (*Bellis perennis*) · Véase primavera
- maría (*Begonia* sp.) · Véase buena moza
- maría (*Calendula officinalis*) · Véase margarita
- maría (*Cannabis sativa*) · 327. Véase marihuana
- marihuana (*Cannabis sativa*): fumables · 180
- mariselda · Véase madre selva
- masera · 188
- Matricaria discoidea*: nombres vernáculos · 333; reconocimiento · 241
- Matricaria maritima*: nombres vernáculos · 305, 333
- matu: descripción vegetal · 339
- mayada · 154
- mayar · 174
- mayu · 70, 72
- mayuques (*Crataegus monogyna*): silvestres comestibles · 179
- Medicago sativa*: forrajera · 143; nombres vernáculos · 333
- melisa · Véase abeyera
- Melissa officinalis*: cubos de abeyes · 173; huerto · 116; nombres vernáculos · 299, 333; tabla med/vet · 247; tés · 176
- Melittis melissophyllum*: nombres vernáculos · 333
- melocotonar · Véase pescar
- melon (*Cucumis melo*): mercáu · 110
- membrillo (*Cydonia oblonga*): cultivo · 100; dulce · 171
- menta (*Mentha x gentilis*, *M. x piperita*): tés · 176
- Mentha pulegium*: luna menguante · 342; medicina; catarro · 221, 222; nombres vernáculos · 305, 333; recolección · 239; tabla med/vet · 247
- Mentha* spp.: aromáticas · 180; medicina; urticaria · 219; medicina; catarro · 221, 222; urticaria · 218; nombres vernáculos · 305, 333; recolección · 239; tabla med/vet · 247; tés · 176
- Mentha suaveolens*: alimentación ovejes · 147; amarga la leche · 147; cubos de abeyes · 173; huerto · 116; hábitat · 346; herba · 133, 134; nombres vernáculos · 305, 333; tabla med/vet · 247
- Mentha x gentilis*: anís de guinda · 175; nombres vernáculos · 305, 333
- Mentha x piperita*: nombres vernáculos · 305, 333; tabla med/vet · 247
- mercáu de Infiestu · 210
- Merendera montana*: la come el jabalí · 134; la come el jabalí · 132; nombres vernáculos · 300, 302, 317
- meruétanos · Véase miruéndanos
- mesar · 97
- Mespilus germanica*: adivinanzas · 267; almacenamiento · 106; anís · 175; cultivo · 100; nombres vernáculos · 333
- mestranos: definición · 306; malas hierbas · 125
- mestranzos · Véase mestranos
- mexuca · Véase cotel
- miel de curuxu (*Prunus avium*, *P. domestica*): silvestres comestibles · 179
- migues (*Zea mays*) · 161
- mimosa (*Acacia dealbata*): belenes · 277; corona difuntos · 274
- Mimulus luteus*: nombres vernáculos · 333
- Mirabilis jalapa*: nombres vernáculos · 333
- mirándanos · Véase miruéndanos
- mirauétanos · Véase miruéndanos
- miruéndanos (*Fragaria vesca*): silvestres comestibles · 177, 179
- mofu (Bryophyta): belenes · 275; corona difuntos · 274; hábitat · 345
- molín · 159, 209
- Molinia caerulea* subsp. *arundinacea*: cuerdas · 66, 144; hábitat · 347; nombres vernáculos · 299, 333; silvestres forrajeras · 144, 145, 146
- molino · 209
- monte · 153; geomorfología · 343
- montón · 138
- mores (*Rubus* sp.): anís · 175; dulce (no utilizado) · 171; silvestres comestibles · 177, 179
- morgazu: alimentación (boroño preñáu) · 162
- Morus alba*: nombres vernáculos · 333
- moruxa (*Stellaria media*, *Veronica agrestis*, *V. persica*): hábitat · 345
- moruxa (*Stellaria media*, *Veronica persica*): alimentación gallines · 148, 149; dichos · 265; malas hierbas · 125, 126; silvestres forrajeras · 144, 146
- mostayera (*Sorbus aria*): nombres vernáculos · 327
- mostayes (*Sorbus aria*): silvestres comestibles · 177, 179
- muebles · 188
- muégada · Véase muélaga
- muélaga (*Tamus communis*): juegos · 256, 258; medicina; dolor de muelas(?) · 224; silvestres forrajeras (mala) · 145, 146
- muérdago · Véase arfueyu

muergos (*Juglans regia*): anís · 175; dichos · 266;
pesca · 169, 170; tinte · 192
muerto (cualidad de la madera) · 195
mundu (*Viburnum opulus*): nombres vernáculos · 328
muria · 74
muruxa · Véase moruxa
Musa paradisiaca: cultivo · 100; nombres vernáculos
· 333; tabla med/vet · 249
musgo · Véase mofu
Myosotis arvensis: sin nombre vernáculo · 316

N

nabios · Véase anabios
nabu (*Brassica napus*): cultivo · 144; forrajera · 142,
143; huerto · 109; miel · 173; rara en huertos · 120
nabu montés (*Sinapis arvensis*): malas hierbas · 126
naranja (*Citrus sinensis*): anís de guinda · 175
naranjal (*Citrus aurantium*): cultivo · 100
Nartheicum ossifragum: nombres vernáculos · 299,
333
negrillo (*Cornus sanguinea*) · Véase Cornus
sanguinea
negritos (*Phaseolus vulgaris*): alimentación · 167
nervios · 229
Nicotiana tabacum: fumables · 180; medicina; bebés ·
231; nombres vernáculos · 333; tabla med/vet · 251
nielida (*Calamintha nepeta*): medicina; dolor
menstrual · 230; parto · 230; recolección · 239;
refranes · 266
nisal (*Prunus domestica*) · Véase ciruelar
nisos (*Prunus domestica*): silvestres comestibles ·
177, 179
nisos pixorros · Véase andrinos
nísperos (*Mespilus germanica*): anís · 175
nísperu (*Eryobotrya japonica*): cultivo · 100
nogal (*Juglans regia*): collera · 151, 152; cualidades
de la madera · 197, 198; herramientas · 62, 63;
mano de muletas · 191, 192; medicina; heridas ·
215, 218; parto (desinfectante) · 230; muebles ·
188, 189; recolección · 238; veterinaria; celo y
parto · 232, 233; heridas · 235
nozal (*Juglans regia*): cuentos · 267; cultivo · 99;
huerto · 109, 120; injerto · 99; jardines · 122; pesca
· 169, 170; tinte · 191, 192
nueces (*Juglans regia*): alimentación · 171; cantares ·
262; castañas con caldu · 164; comida de vigilia ·
280; garulla de la esbilla · 84

N

ñuégada · Véase hoja de la culiebra

O

ocalitera: formaciones vegetales · 344
ocalitu (*Eucalyptus globulus*): aromáticas · 180;
belenes · 277; cualidades de la madera · 198; leña ·
186, 187; leña ahumar (mala) · 166; medicina;
catarro · 221, 222; recolección · 240; repoblaciones
· 156
Olea europaea: Domingo de Ramos · 280; nombres
vernáculos · 333; tabla med/vet · 249
oliciu (*Molinia caerulea* subsp. *arundinacea*):
cuerdas · 66, 144; hábitat · 347; silvestres forrajeras
· 144, 145, 146
olivo (*Olea europaea*): Domingo de Ramos · 280
Opuntia ficus-indica: nombres vernáculos · 333
Orchis sp.: nombres vernáculos · 333
oréganu · Véase oriéganu
oriéganu (*Origanum vulgare*): abundancia · 344;
huerto · 116; hábitat · 347; medicina; catarro · 221,
222; morcilles · 165, 166; recolección · 241; tés ·
176
Origanum vulgare: abundancia · 344; huerto · 116;
hábitat · 347; medicina; catarro · 221, 222;
morcilles · 165, 166; nombres vernáculos · 299,
333; recolección · 241; tabla med/vet · 247; tés ·
176
orina · 227
ortiga (*Urtica dioica*): alimentación gallines · 148,
149; alimentación gochos · 148, 149; enramar
moces · 287; huertos abandonados · 108; malas
hierbas · 126; medicina; circulación · 226; diurético
· 227; dolor de muelas · 224; reuma · 228;
recolección · 239; silvestres comestibles (no
utilizada) · 178, 179; veterinaria; sangre en la orina
· 234
ortiga buena (*Stachys officinalis*, *Lamium maculatum*,
Ballota nigra subsp. *foetida*): medicina; urticaria ·
218, 219
ortiga dulce (*Lamium maculatum*) · 179; silvestres
comestibles · 179
ortigaüres · 218
Oryza sativa: alimentación · 167; alimentación
(matanza) · 165; alimentación gallines · 148, 149;
cantares · 260; nombres vernáculos · 333

Osmunda regalis: abundancia · 344; hábitat · 347; medicina; reuma · 228; roturas de huesos · 220; nombres vernáculos · 299, 333; recolección · 239; tabla med/vet · 249; veterinaria; astringente · 234; roturas · 235; sangre en la orina · 234

otoñada: herba · 132

oveyes: alimentación · 147

Oxalis acetosella: belenes · 277; nombres vernáculos · 299, 301, 333; silvestres comestibles · 178, 179

Oxalis latifolia: descripción vegetal · 340; hábitat · 345; malas hierbas · 125, 126; nombres vernáculos · 301, 333

P

pación · 134; ciclo anual · 131; definición · 306; herba · 132

Paeonia officinalis: nombres vernáculos · 333

palma (*Phoenix dactylifera*): Domingo de Ramos · 281

palmera (*Phoenix canadiensis*): cultivo ornamental · 114

palmera (*Trachycarpus fortunei*): belenes · 277

pan · Véase trigo

pan (*Triticum spelta*): comida en cabañas · 154

pan (*Triticum* spp.): alimentación · 159

pan de culiebra · Véase hoja de la culiebra

pan y quesillo · Véase flor de panquesu

panera (*Rumex obtusifolius*): descripción vegetal · 340; herba · 133, 134; malas hierbas · 125, 126; manejo del práu · 135; manteca · 171; veterinaria; muermu · 236

Panicum miliaceum: fitotoponimia · 322

paniega · Véase panera

pantrucu (*Zea mays*): alimentación · 165

Papaver rhoeas: nombres vernáculos · 333

parra · Véase ablanar

parradal: formaciones vegetales · 344

parru · Véase ablanu

parto · 230

parva · 90

pasionaria (*Passiflora caerulea*): nombres vernáculos · 328

Passiflora caerulea: nombres vernáculos · 333

pastos · 131

patallobo · Véase cotel

patallón · Véase cotel

patata (*Solanum tuberosum*): adivinación cosecha · 271; alimentación gochos · 148; almacenamiento ·

89; comida de vigilia · 279; cultivo · 88; huerto · 108, 120; medicina; dolor de muelas · 224; plagas · 88; refranes · 264; siembra · 88; variedades · 88

patata azulona (*Solanum tuberosum*): alimentación gochos · 148

patates (*Solanum tuberosum*): alimentación · 167; alimentación gallines · 149; alimentación gochos · 149; comida en cabañas · 154, 155

Pelargonium grandiflorum: nombres vernáculos · 333

Pelargonium odoratissimum: nombres vernáculos · 333

Pelargonium peltatum: jardines · 124

Pelargonium spp.: jardines y tiestos · 121; nombres vernáculos · 300

Pelargonium zonale: jardines · 124; jardines y tiestos · 122; nombres vernáculos · 333; tiestos · 123

pelo · 219

pelu cabra (*Anthoxanthum odoratum*): hábitat · 346

pendental · Véase pendientes de la Virgen

pendientes de la Virgen (*Fuchsia magellanica*): jardines · 124; jardines y tiestos · 122; tiestos · 123

pensamientos (*Viola x wittrockiana*): jardines y tiestos · 122; tiestos · 123

peña: geomorfología · 343

peñerar · 159

peonía (*Valeriana tuberosa*): huerto · 116; medicina; bebés · 231; recolección · 238

peonía de jardín (*Paeonia officinalis*): nombres vernáculos · 328

pepino (*Cucumis sativus*): huerto · 110; rara en huertos · 120

peral (*Pyrus communis*): cultivo · 100; huerto · 109, 120

perejil (*Petroselinum crispum*): condimentos · 167, 168; fabada · 167; huerto · 120; jardines · 124; jardines y tiestos · 122; medicina; aborto · 230; circulación · 226; diurético · 227; morcilles · 165, 166

perendengues · Véase pendientes de la Virgen

peres (*Pyrus communis*): almacenamiento · 106; dulce · 171; variedades · 101

perico (*Hypericum perforatum*): medicina; dolor de barriga · 223, 225; heridas · 218

pericote · Véase perico

periquitos (*Mirabilis jalapa*): nombres vernáculos · 328

pértiga · 97

peruyes (*Pyrus cordata*): anís · 175; silvestres comestibles · 177, 179

pesca · 170

- pescado: alimentación · 169
- pescar · Véase pescar
- pescar (*Prunus persica*): belenes · 277; cultivo · 100; huerto · 109, 120; injerto · 104; jardines · 122, 124; jardines y tiestos · 122; tiestos · 123
- peselbe · 150
- Petroselinum crispum*: condimentos · 167, 168; fabada · 167; huerto · 120; jardines · 124; jardines y tiestos · 122; medicina; aborto · 230; circulación · 226; diurético · 227; morcilles · 165, 166; nombres vernáculos · 333; tabla med/vet · 243
- Petunia x hybrida*: jardines y tiestos · 122; nombres vernáculos · 333; tiestos · 123
- petunies (*Petunia x hybrida*): jardines y tiestos · 122; tiestos · 123
- Phalaris arundinacea*: herba · 134; malas hierbas · 126; manejo del práu · 135; nombres vernáculos · 333
- Phalus impudicus*: aromáticas (mala) · 180
- Phaseolus multiflorus*: nombres vernáculos · 333
- Phaseolus vulgaris*: adivinación cosecha · 271; adivinanzas · 267; alimentación · 167; cantares · 261, 262; cultivo · 78, 86; fitotoponimia · 322; huerto · 120; nombres vernáculos · 333; refranes · 265; variedades · 86
- Philadelphus coronarius*: jardines · 124; nombres vernáculos · 333
- Phoenix dactylifera*: Domingo de Ramos · 281; nombres vernáculos · 333
- Phormium tenax*: corona difuntos · 274; cuerdas · 66, 67; enristrar maíz · 83; nombres vernáculos · 304, 333; piñes de ajos · 113; piñes de ajos · 110, 113; piñes de cebolla · 113
- Phyllitis scolopendrium*: alimentación (boroñu preñáu) · 162; hábitat · 346; nombres vernáculos · 305, 333; silvestres guapas · 115
- Physalis alkekengi*: nombres vernáculos · 333
- pica pica (*Tamus communis*) · Véase muélaga
- picaúres · 219
- Picea abies*: cementerio · 292; nombres vernáculos · 333
- pico (*Aloë arborescens*): nombres vernáculos · 328
- picona (*Arum italicum*) · Véase hoja de la culiebra
- piértiga: adivinanzas · 267; herramientas · 63
- piescar · Véase pescar
- piescos (*Prunus persica*): variedades · 102
- pimentón (*Capsicum annuum*): chorizos · 166; condimentos · 167; guisos · 167; jamón; conservación · 166; morcilles · 165, 166
- pimiento (*Capsicum annuum*): alimentación; guisos · 167; conservas · 113; huerto · 108, 120
- Pimpinella anisum*: medicina; bebés · 231
- Pinguicula grandiflora*: abundancia · 344; hábitat · 347; medicina; laxante · 223, 225; nombres vernáculos · 333; recolección · 241; tabla med/vet · 248; veterinaria; purgante · 233, 234
- Pinguicula officinalis*: nombres vernáculos · 299
- pinu (*Pinus* spp.): ataúdes · 274; belenes · 277; cantares aguinaldo · 278; cualidades de la madera · 198; hórreo (mala) · 182; incendios · 156; leña ahumar (mala) · 166; repoblaciones · 156
- pinu del país (*Pseudotsuga menziesii*): belenes · 277
- Pinus pinaster*: incendios · 156; nombres vernáculos · 333; repoblaciones · 156
- Pinus radiata*: adornos Navidad · 275; belenes · 277; incendios · 156; nombres vernáculos · 333; repoblaciones · 156
- Pinus* spp.: ataúdes · 274; cantares aguinaldo · 278; cualidades de la madera · 198; fitotoponimia · 322; hórreo (mala) · 182; leña ahumar (mala) · 166; nombres vernáculos · 303, 333
- piñera · 159
- pisón · 208
- Pisum sativum*: huerto · 108, 120; nombres vernáculos · 333
- pitón (*Helleborus foetidus*, *H. viridis* subsp. *occidentalis*): hábitat · 346; silvestres forrajeras (mala) · 145, 146; veterinaria; infecciones · 233; inflamaciones · 235
- pitos (*Antirrhinum majus*, *Rhinanthus minor*): nombres vernáculos · Véase
- pixes de perru (*Arum italicum*) · Véase hoja de la culiebra
- pláganu (*Acer pseudoplatanus*): alimentación (boroñu preñáu) · 161, 162; cualidades de la madera · 198; era de cebollín · 110; manteca · 171; palos huerto · 113
- plagas del huerto · 111, 112
- plancha · 191
- planta de la culiebra · Véase hoja de la culiebra
- planta de la peseta (*Lunaria annua*, *Plectranthus verticillatus*): nombres vernáculos · Véase
- planta de la quemadura (*Hylotelephium telephium*): medicina; furúnculos · 216, 218; quemaduras · 216, 218
- planta de los malucos · Véase planta de la quemadura
- planta de sapu · Véase planta del arroz
- planta del arroz (*Umbilicus rupestris*, *Rumex acetosa*, *Sedum* spp.): juegos · 258

- planta del arroz (*Umbilicus rupestris*, *Rumex acetosa*, *Sedum* spp.): juegos · 257
- planta del coral · Véase muélagu
- planta del enamoramiento · Véase esplín
- planta del yodo · Véase celedonia
- Plantago coronopus*: medicina; heridas · 215, 218; roturas de huesos · 220; nombres vernáculos · 333; tabla med/vet · 250; veterinaria; heridas · 235
- Plantago lanceolata*: hábitat · 346; herba · 133, 134; juegos · 257, 258; leyendas · 267; malas hierbas · 126; medicina; heridas · 215, 218; quemaduras · 216; nombres vernáculos · 301, 333; tabla med/vet · 250
- Plantago major*: herba · 133, 134; medicina; heridas · 215, 218; tabla med/vet · 250
- Plantago* spp.: alimentación conejos · 148, 149; nombres vernáculos · 301
- plantas: ornamentales · 114
- platanar (*Musa paradisiaca*): cultivo · 100
- platera · Véase boliche
- Plectranthus coleoides*: huerto · 121
- Plectranthus verticillatus*: tiestos · 123
- plumeros (*Cortaderia selloana*): nombres vernáculos · 328
- podas (frutales) · 105
- podrella · 71
- poledos: malas hierbas · 125
- poledos (*Mentha* spp., *Calamintha nepeta*): medicina; urticaria · 219
- poleos (*Mentha pulegium*): luna menguante · 342; medicina; catarro · 221, 222; recolección · 239
- polilla del maíz · 85
- Polygala vulgaris*: sin nombre vernáculo · 316
- Polygonatum multiflorum*: descripción vegetal · 340; encuesta de saber etnobotánico · 380; hábitat · 346; medicina; roturas de huesos · 220; nombres vernáculos · 299; recolección · 240; tabla med/vet · 248; veterinaria; roturas · 235
- Polygonum aviculare*: malas hierbas · 126
- Polygonum hydropiper*: malas hierbas · 126; nombres vernáculos · 333
- Polygonum persicaria*: malas hierbas · 126; nombres vernáculos · 333; silvestres forrajeras (mala) · 145, 146
- Polypodium* spp.: belenes · 276, 277
- Polystichum setiferum*: belenes · 277; sin nombre vernáculo · 316
- Polytrichum* spp.: belenes · 276
- Populus* sp.: cualidades de la madera · 198; nombres vernáculos · 300
- portiella · 73
- Portulaca grandiflora*: sin nombre vernáculo · 316
- postre · 171
- Potamogeton crispus*: sin nombre vernáculo · 316
- pote: alimentación · 167; Domingo de Pascua · 281
- Potentilla reptans*: sin nombre vernáculo · 316
- práu: herba · 132
- prémula · Véase flor de panquesu
- prendengal · Véase pendientes de la Virgen
- preseos · 61
- primaveres (*Bellis perennis*): fenología · 340; herba · 134; juegos · 256, 258; reconocimiento · 241
- primaveres de pan y quesu · Véase flor de panquesu
- primula · Véase flor de panquesu
- Primula acaulis*: alimentación ovejes · 147; fenología · 340; hábitat · 345; nombres vernáculos · 306; silvestres comestibles · 179; silvestres forrajeras · 145, 146; silvestres guapas · 115
- Primula* spp.: jardines · 124; jardines y tiestos · 122; nombres vernáculos · 306
- prunos (*Prunus spinosa*): silvestres comestibles · 179
- Prunus avium*: anís · 175; belenes · 277; carro · 68; collera · 151, 152; cortejo · 273; cualidades de la madera · 197, 198; cubos de abeyes · 172, 173; cuentos · 267; cultivo · 100; enramar fuentes · 284; enramar moces · 287; fenología · 340; fitotoponimia · 322; huerto · 121; herramientas · 62; injerto · 103; leña ahumar · 166; llagar de sidra · 174; medicina; diurético · 227; muebles · 188, 189; ramu de procesión · 288; recolección y consumo · 105; refranes · 264; silvestres comestibles · 179; tabla med/vet · 251; transporte y laboreo · 70; variedades · 102
- Prunus cerasus*: anís · 175; cultivo · 100; encuesta de saber etnobotánico · 380; tabla med/vet · 251
- Prunus domestica*: cultivo · 100; dulce · 171; huerto · 109, 120; injerto · 103; jardines · 122, 124; jardines y tiestos · 122; silvestres comestibles · 177, 179; variedades · 101
- Prunus dulcis*: cultivo · 100; tabla med/vet · 251
- Prunus laurocerasus*: adornos iglesia · 272; cementerio · 292; macho/hembra · 309; protección plantones huerto · 111, 113
- Prunus persica*: belenes · 277; cultivo · 100; huerto · 109, 120; injerto · 104; jardines · 122, 124; nombres vernáculos · 299; tiestos · 123; variedades · 102
- Prunus spinosa*: anís · 175; base para peral · 104; cuerria · 94; cuerria · 93; fitotoponimia · 322; macho/hembra · 311; nombres vernáculos · 302,

304; protección ablanares · 97; proteger ablanares · 94; sebes · 75, 76; silvestres comestibles · 177, 179
Pseudotsuga menziesii: adornos Navidad · 275; belenes · 277; nombres vernáculos · 303
Pteridium aquilinum: alimentación (boroño preñáu) · 162; Corpus · 282; cuerria · 93, 94; era de cebollín · 110; hábitat · 347; herba · 134; indicador de pastos · 153, 155; macho/hembra · 311; monte · 60; nombres vernáculos · 299; procesiones · 282; refranes · 265; rozu · 151, 152; silvestres forrajeras (mala) · 145, 146
Pterospartum tridentatum subsp. *cantabricum*: fenología · 340; hábitat · 345; medicina; bebés · 231; reuma · 228; nombres vernáculos · 299, 334; recolección · 241; tabla med/vet · 246; tés · 176
 púa (enxiertu) · 103
 puerro · Véase ajopuerro
 pumar (*Malus domestica*): bolos · 258, 259; ceniza de la colada · 190; cualidades de la madera · 197, 198; cultivo · 100; huerto · 109, 120; injerto · 103; jardines · 122; leña ahumar · 166; macete de carpintero · 199; mayos de sidra · 174; muebles · 188, 189; reproducción · 103; rollu · 72
 pumarón (*Centaurea debeauxii*): hábitat · 346; herba · 133, 134; manejo del práu · 135
 punciu · 132; definición · 306
Punica granatum: nombres vernáculos · 334
Pyracantha crenulata: belenes · 277; nombres vernáculos · 334
Pyrus communis: cultivo · 100; dulce · 171; huerto · 109, 120; injerto · 103; nombres vernáculos · 304, 334; silvestres comestibles · 177, 179; variedades · 101
Pyrus cordata: anís · 175; base para peral · 104; cuerria · 93, 94; fitotoponimia · 322; macho/hembra · 311; nombres vernáculos · 304, 334; protección ablanares · 94, 97; silvestres comestibles · 177, 179

Q

quemaduras · 216
 quemón (*Arum italicum*) · Véase hoja de la culiebra
Quercus ilex: cualidades de la madera · 198; molino · 209; nombres vernáculos · 334
Quercus petraea: alimentación gochos · 148, 149; belenes · 277; cantares · 261; carbón vegetal · 187; carru · 67; construcción · 181, 182; cuadra (tirón) · 150, 152; cualidades de la madera · 197, 198; hórreo · 182; juegos · 258, 259; leña · 186, 187;

leña ahumar · 166; llagar de sidra · 174; molino · 209; nombres vernáculos · 300, 334; rametu · 69; refranes · 266; transporte y laboreo · 70, 72; veterinaria; astringente · 234; vigas pisón · 208
Quercus pyrenaica: hábitat · 345; nombres vernáculos · 299, 334
Quercus robur: alimentación gochos · 148, 149; árbol singular · 156; belenes · 277; bolos · 258, 259; cantares · 261; carbón vegetal · 187; carro · 67; construcción · 181, 182; cuadra (tirón) · 150, 152; cualidades de la madera · 197, 198; hórreo · 182; leña · 186, 187; leña ahumar · 166; llagar de sidra · 174; molino · 209; nombres vernáculos · 300, 334; rametu · 69; refranes · 266; tabla med/vet · 246; transporte y laboreo · 70, 72; veterinaria; astringente · 234; vigas pisón · 208
Quercus rubra: nombres vernáculos · 334
Quercus sp.: fitotoponimia · 322
Quercus suber: belenes · 277

R

rabera: herba · 140
 rabo de rocín · Véase rau de raposu
 rabo raposu · Véase rau de raposu
 raigrás · Véase ballicu
 rama de maíz (*Zea mays*): escobilla · 161, 190; fumables · 180; jergón · 154, 155; morcilles (almacenamiento) · 165, 166
 rametu · 69; herba · 140
Ranunculus bulbosus: hábitat · 345; herba · 133, 134; malas hierbas · 125, 126; manejo del práu · 135; nombres vernáculos · 303, 334
Ranunculus ficaria: hábitat · 345; herba · 133, 134; manejo del práu · 135; nombres vernáculos · 303, 334
Ranunculus sp.: nombres vernáculos · 334
 raposeru: descripción vegetal · 339
 rastrar · 72
 rau de raposu (*Equisetum* spp.): hábitat · 346; medicina; circulación · 226; diurético · 227; reuma · 228; recolección · 239; veterinaria; astringente · 234
 rau de rocín · Véase rau de raposu
 rechalgar · Véase hoja de la culiebra
 reciella: alimentación · 147
 recimal: descripción vegetal · 339
 recolección de plantas curativas · 237
 refranes · 263; agricultura · 70, 88

- regatu: geomorfología · 343
- reigrás · Véase ballicu
- remolacha (*Beta vulgaris* var. *vulgaris*): forrajera · 142, 143; rara en huertos · 120
- repollu (*Brassica oleracea* var. *capitata*): huerto · 108, 120
- requemáu · 214
- reúma · 228
- rexalgar · Véase hoja de la culiebra
- reyonal · 73
- Rhinanthus minor*: nombres vernáculos · 305, 334
- Rhododendron* spp.: jardines y tiestos · 122; tiestos · 123
- Ribes rubrum*: nombres vernáculos · 334
- Ribes sanguineum*: nombres vernáculos · 334
- Ribes* sp.: nombres vernáculos · 300
- Ribes uva-crispa*: nombres vernáculos · 334
- riega: geomorfología · 343
- roble (*Quercus petraea*, *Q. robur*): árbol singular · 156; belenes · 277; bolos · 258, 259; cantares · 261; carbón vegetal · 187; carro · 67; construcción · 181, 182; cuadra (tirón) · 150, 152; cualidades de la madera · 197, 198; hórreo · 182; leña · 186, 187; leña ahumar · 166; llagar de sidra · 174; molino · 209; rametu · 69; refranes · 266; sebes · 75; transporte y laboreo · 70; veterinaria; astringente · 234; vigas pisón · 208
- roín: descripción vegetal · 339
- rollu · 72
- romeru (*Rosmarinus officinalis*): amortajar · 274; aromáticas · 180; belenes · 277; cementerio · 292; condimentos (no usado) · 168; Domingo de Ramos · 280; enramar mocés · 287; huerto · 116, 121; jardines · 124; medicina; pelo · 219; reuma · 228; miel · 173; plantas protectoras · 269; recolección · 238
- Rorippa nasturtium-aquaticum*: dichos · 265; hábitat · 347; nombres vernáculos · 307, 334; silvestres comestibles (no utilizada) · 178, 179
- rosa (*Rosa* sp.): adornos iglesia · 272; cementerio · 292; corona difuntos · 274; Corpus · 282; cortejo · 273; cultivo ornamental · 114; enramar fuentes · 283, 284; enramar mocés · 287; jardines · 124; jardines y tiestos · 121, 122; Primera Comunión · 272; procesiones · 282, 289; tiestos · 123
- Rosa canina*: nombres vernáculos · 334
- Rosa* sp.: adornos iglesia · 272; cementerio · 292; corona difuntos · 274; Corpus · 282; enramar fuentes · 283, 284; enramar mocés · 287; huerto · 120; jardines · 124; jardines y tiestos · 121, 122; nombres vernáculos · 300, 334; Primera Comunión · 272; procesiones · 282, 289; silvestres comestibles · 178, 179; tiestos · 123
- rosal (*Rosa* sp.): huerto · 120; injerto · 104; silvestres comestibles · 178, 179
- Rosmarinus officinalis*: amortajar · 274; aromáticas · 180; belenes · 277; cementerio · 292; condimentos (no usado) · 168; Domingo de Ramos · 280; enramar mocés · 287; huerto · 116, 121; jardines · 124; medicina; pelo · 219; reuma · 228; miel · 173; nombres vernáculos · 299, 302, 334; plantas protectoras · 269; recolección · 238; tabla med/vet · 247
- roxalgar (*Arum italicum*) · Véase hoja de la culiebra
- rozu: definición · 306
- Rubus idaeus*: nombres vernáculos · 334
- Rubus* sp.: alimentación cabres · 147; anís · 175; cuerría · 93, 94; dulce (no utilizado) · 171; enramar mocés · 287; fitotoponimia · 322; huertos abandonados · 108; malas hierbas · 126; monte · 60; nombres vernáculos · 300, 318, 334; sebes · 75, 76; silvestres comestibles · 177, 178, 179
- Rubus ulmifolius*: nombres vernáculos · 299, 334
- ruda · Véase arruda
- Rumex acetosa*: encuesta de saber etnobotánico · 380; juegos · 257, 258; nombres vernáculos · 302, 317, 318, 334; silvestres comestibles · 178, 179
- Rumex obtusifolius*: descripción vegetal · 340; herba · 133, 134; malas hierbas · 125, 126; manejo del práu · 135; manteca · 171; nombres vernáculos · 318, 334; tabla med/vet · 250; veterinaria; muermu · 236
- Ruscus aculeatus*: belenes · 276, 277; escobas · 190; fitotoponimia · 322; nombres vernáculos · 304, 334
- Ruta chalepensis*: encuesta de saber etnobotánico · 380; huerto · 116, 121; medicina; aborto · 230; dolor de barriga · 223, 225; dolor menstrual · 230; parto · 230; nombres vernáculos · 302, 334; plantas protectoras · 269; recolección · 237; tabla med/vet · 251; veterinaria; celo y parto · 232, 233; muermu · 236; purgante · 233, 234

S

- sabucu/ sabugu · Véase xabugu
- sagrateña · Véase cirigateña
- salgar · Véase salgueru
- salgueru (*Salix atrocinerea*): encuesta de saber etnobotánico · 380

- salguero (*Salix atrocinerea*, *S. caprea*): alimentación cabres · 147; cestos · 65; cuadra (tirón) · 150, 152; cualidades (tiez) · 195; cualidades de la madera · 197, 198; cuerdas · 66; hábitat · 346; herramientas · 61, 63; juegos · 257, 258; leña ahumar · 166; muebles (tayuelos) · 188, 189; sebes · 74, 76
- salguero hembra (*Salix caprea*): cualidades de la madera · 197; macho/hembra · 310
- salguero macho (*Salix atrocinerea*): cualidades de la madera · 197; macho/hembra · 310
- Salix alba*: base para melocotonar · 104; cestos · 65; cualidades (tiez) · 195; cualidades de la madera · 198; cuerdas · 66; enristrar maíz · 83; gavielles de maíz · 83; macho/hembra · 310; nombres vernáculos · 303, 334; techado · 182
- Salix atrocinerea*: alimentación cabres · 147; cestos · 65; cuadra (tirón) · 150, 152; cualidades (tiez) · 195; cualidades de la madera · 197, 198; cuerdas · 66; encuesta de saber etnobotánico · 380; fitotoponimia · 322; hábitat · 346; herramientas · 61, 63; juegos · 257, 258; leña ahumar · 166; macho/hembra · 310; nombres vernáculos · 303, 334; transporte y laboreo · 72
- Salix babylonica*: nombres vernáculos · 334
- Salix caprea*: cuadra (tirón) · 152; cualidades (tiez) · 195; cualidades de la madera · 197, 198; fitotoponimia · 322; hábitat · 346; herramientas · 61; juegos · 257, 258; leña ahumar · 166; macho/hembra · 310; nombres vernáculos · 303, 334
- Salix fragilis*: base para melocotonar · 104; cestos · 65; cualidades (tiez) · 195; cualidades de la madera · 198; cuerdas · 66; enristrar maíz · 83; gavielles de maíz · 83; macho/hembra · 310; nombres vernáculos · 303, 334; techado · 182
- Salix* spp.: cestos · 65; cualidades (tiez) · 195; luna menguante · 342; macho/hembra · 310; muebles (tayuelos) · 188, 189; nombres vernáculos · 334; sebes · 74, 76
- sallar · 79
- salváu (*Zea mays*) · 159; alimentación gallines · 148; medicina; oídos · 229
- Salvia microphylla*: sin nombre vernáculo · 316
- Salvia officinalis*: nombres vernáculos · 334; tabla med/vet · 247
- salzaparrilla · Véase zarzaparrilla
- samartino · 165
- Sambucus nigra*: carro · 68; dulce · 171; encuesta de saber etnobotánico · 380; enramar fuentes · 284; enramar moces · 287; era de cebollín · 110; fenología · 340; leña (mala) · 186, 187; luna menguante · 342; medicina; catarro · 221, 222; diurético · 227; dolor de cabeza · 229; dolor de muelas · 224, 225; fiebre · 229; ojos · 229; quemaduras · 217, 218; reuma · 228; nombres vernáculos · 306, 334; palos huerto · 113; plantas protectoras · 269; recolección · 238; San Juan · 288; sebes · 75; tabla med/vet · 244; transporte y laboreo · 70; veterinaria; mamitis · 233; parto · 232, 233
- San Juan: vieya o santón · 80
- sandía (*Citrullus lanatus*): mercáu · 110
- sanjuanín (*Ligustrum ovalifolium*, *L. vulgare*): jardines · 124; protección plantones huerto · 111, 113; sebes · 74, 76
- sanraya · Véase xarraya
- sardines (*Blechnum spicant*): juegos · 257, 258
- sardu: cestos · 65
- sargateña · Véase cirigateña
- sarna · 219
- sauce · Véase bimbla, salguero
- saúcu · Véase xabugu
- savia: ciclo anual · 341
- Saxifraga hirsuta*: sin nombre vernáculo · 316
- Schefflera arboricola* cv. Variegata: sin nombre vernáculo · 316
- Schlumbergera truncata*: jardines y tiestos · 122; nombres vernáculos · 334; tiestos · 123
- Scilla lilio-hyacinthus*: hábitat · 346; nombres vernáculos · 305, 334; silvestres forrajeras · 145, 146
- Scilla verna*: nombres vernáculos · 334
- Scirpus caespitosus*: nombres vernáculos · 334
- Scrophularia alpestris*: hábitat · 346; nombres vernáculos · 306, 334; pesca · 170; silvestres forrajeras (mala) · 146
- Scrophularia balbisii*: hábitat · 346; nombres vernáculos · 306, 334; pesca · 170
- Scrophularia nodosa*: hábitat · 346; pesca · 170
- sebe · 74
- Secale cereale*: amasar con maíz · 160; forrajera · 142, 143; nombres vernáculos · 334
- Sechium edule*: nombres vernáculos · 334
- Sedum* spp.: juegos
- Sedum hirsutum*: nombres vernáculos · 334
- Sedum morganianum*: nombres vernáculos · 334
- Sedum sieboldii*: nombres vernáculos · 334
- Sedum* spp.: jardines y tiestos · 122; juegos · 257, 258; tiestos · 123
- segote · 63
- Selaginella selaginoides*: silvestres guapas · 116

- selva madre · Véase madre selva
- sementeru · 64
- semilla: huerto · 109
- semillero: huerto · 109
- Sempervivum vicentei*: nombres vernáculos · 307, 334
- Senecio jacobea*: pesca (posiblemente) · 170
- Senecio vulgaris*: hábitat · 345; malas hierbas · 126; nombres vernáculos · 306, 334; pesca · 169, 170; silvestres forrajeras (mala) · 146
- serraña · Véase xarraya
- Setaria pumila*: herba · 134; malas hierbas · 126; manejo del práu · 135; nombres vernáculos · 334
- Setaria verticillata*: malas hierbas · 126
- Sideritis hyssopifolia*: abundancia · 344; fenología · 340; hábitat · 347; medicina; astringente · 225; catarro · 221, 222; digestivo · 225; dolor de barriga · 223; nombres vernáculos · 299, 334; recolección · 241; tabla med/vet · 247; téis · 176
- sidra · 174; aguinaldo · 278; cantares · 261; refranes · 265
- siega · 136
- siembra · 70
- siempre florida · Véase buena moza
- siempreverde · Véase sanjuanín
- Silene dioica*: sin nombre vernáculo · 316
- Silene vulgaris*: juegos · 256, 258; nombres vernáculos · 305, 334
- Sinapis arvensis*: malas hierbas · 126; nombres vernáculos · 334
- Smilax aspera*: hábitat · 347; medicina; circulación · 225, 226; reuma · 228; nombres vernáculos · 299, 334; recolección · 240; tabla med/vet · 248; veterinaria; astringente · 234
- Solanum dulcamara*: nombres vernáculos · 334
- Solanum jasminoides*: sin nombre vernáculo · 316
- Solanum melongena*: mercáu · 110; nombres vernáculos · 334; rara en huertos · 120
- Solanum nigrum*: nombres vernáculos · 334; silvestres forrajeras (mala) · 146
- Solanum rantonetii*: sin nombre vernáculo · 316
- Solanum tuberosum*: adivinación cosecha · 271; alimentación (pote) · 167; alimentación gallines · 149; alimentación gochos · 148, 149; comida de vigilia · 279; comida en cabañas · 154, 155; huerto · 108, 120; medicina; dolor de muelas · 224; nombres vernáculos · 334; refranes · 264; tabla med/vet · 251
- soleyeru: geomorfología · 343
- sombrerinos blancos · Véase hedrera (*Calystegia sepium*)
- sombreros (*Umbilicus rupestris*): belenes · 276, 277; hábitat · 345; medicina; furúnculos · 216, 218; urticaria · 218, 219
- sombrida: geomorfología · 343
- Sonchus asper*: alimentación conejos · 148, 149; alimentación gallines · 149; encuesta de saber etnobotánico · 380; nombres vernáculos · 300, 334; silvestres forrajeras · 145, 146
- Sonchus oleraceus*: alimentación conejos · 148, 149; alimentación gallines · 149; nombres vernáculos · 300, 334; silvestres forrajeras · 145, 146
- Sorbus aria*: nombres vernáculos · 302, 334; silvestres comestibles · 177, 179
- Sorbus aucuparia*: macho/hembra · 308; medicina; circulación · 226; nombres vernáculos · 299, 334; silvestres guapas · 116; tabla med/vet · 251
- Sparganium erectum* subsp. *neglectum*: corona difuntos · 274; Corpus · 282; cuerdas · 66, 67; enristrar maíz · 83; envolver injertos · 104; nombres vernáculos · 304; piñes de ajos · 113; piñes de ajos · 113; piñes de cebolla · 113; piñes de cebolla · 110; procesiones · 282, 289
- Spinacia oleracea*: rara en huertos · 120
- Stachys officinalis*: enramar fuentes · 284; medicina; urticaria · 218, 219; nombres vernáculos · 304; tabla med/vet · 248
- Stellaria holostea*: silvestres guapas · 116; sin nombre vernáculo · 316
- Stellaria media*: alimentación gallines · 148, 149; dichos · 265; hábitat · 345; malas hierbas · 125, 126; nombres vernáculos · 300; silvestres forrajeras · 144, 146
- Succisa pratensis*: hábitat · 346; herba · 134
- suegra y nuera (*Hippeastrum aulicum*): nombres vernáculos · 329
- suelos · 344
- Syringa vulgaris*: sin nombre vernáculo · 316

T

- T. platyphyllos*: tabla med/vet · 252
- tabacu (*Nicotiana tabacum*): fumables · 180; medicina; bebés · 231
- Tagetes patula*: jardines y tiestos · 122; tiestos · 123
- tallado de madera · 194
- Tamus communis*: juegos · 256, 258; malas hierbas · 126; medicina; dolor de muelas(?) · 224; nombres vernáculos · 304, 317; silvestres forrajeras (mala) · 146

Tanacetum parthenium: medicina; dolor menstrual · 230; nombres vernáculos · 305; tabla med/vet · 244
tapinos: cortejo · 273

Taraxacum officinale: herba · 134; nombres vernáculos · 306; tabla med/vet · 244

Taraxacum spp.: juegos · 256, 258; nombres vernáculos · 301

tarucos (*Zea mays*): dichos · 266; leña · 186, 187; plancha · 190, 191

Taxus baccata: cantares · 261; cayados (malos) · 191; cementerio · 292; cualidades de la madera · 197, 198; fitotoponimia · 322; hábitat · 345; muebles · 188, 189; nombres vernáculos · 299; sebes · 75; silvestres comestibles · 177, 179; silvestres forrajeras (mala) · 146; vigas de cabañas · 154, 155
tayueluos · 188

té de monte (*Sideritis hyssopifolia*): abundancia · 344; fenología · 340; hábitat · 347; medicina; astringente · 224, 225; catarro · 221, 222; digestivo · 225; dolor de barriga · 223; recolección · 241; tés · 176

té de peña · Véase té de monte

té de roca · Véase té de monte

teixu · Véase texu

tejidos · 207

tejo · Véase texu

tejón · Véase tilar

tenada · 150; herba · 141

tensión · 225

terrar · 71

Teucrium scorodonia: herba · 133, 134; nombres vernáculos · 305

texu (*Taxus baccata*): cantares · 261; cayados (malos) · 191; cementerio · 292; cualidades de la madera · 197, 198; hábitat · 345; muebles · 188, 189; sebes · 75; silvestres comestibles · 177, 179; silvestres forrajeras (mala) · 146; vigas de cabañas · 154, 155
teyeros · 210

teyón · Véase tilar

teyón (*Tilia cordata*, *T. platyphyllos*): cubos de abeyes · 172, 173

Theobroma cacao: bebidas · 176; celebraciones · 272; tabla med/vet · 251

Thuja plicata: belenes · 277; sin nombre vernáculo · 316

Thymus spp.: aromáticas · 180; belenes · 277; condimentos · 168; condimentos (no utilizado) · 168; huerto · 116; hábitat · 347; medicina; dolor de cabeza · 229; nombres vernáculos · 305; tabla med/vet · 248

tierra barriscu: suelos · 344

tierra gordu: suelos · 344

tiez (cualidad de la madera) · 195

tila (*Tilia cordata*, *T. platyphyllos*): medicina; dolores · 229; nervios · 229; recolección · 237; tés · 176

tilar (*Tilia cordata*, *T. platyphyllos*): camastro en cabañas · 154, 155; cualidades de la madera · 197, 198; cubos de abeyes · 172, 173; cubu de la colada · 190; cultivo · 100; sebes · 75

Tilia cordata: camastro en cabañas · 154, 155; cualidades de la madera · 197, 198; cubos de abeyes · 172, 173; cubu de la colada · 190; cultivo · 100; macho/hembra · 308; medicina; dolores · 229; nervios · 229; nombres vernáculos · 300; recolección · 237; sebes · 75; tabla med/vet · 252; tés · 176

Tilia platyphyllos: camastro en cabañas · 154, 155; cualidades de la madera · 197, 198; cubos de abeyes · 172, 173; cubu de la colada · 190; cultivo · 100; macho/hembra · 308; medicina; dolores · 229; nervios · 229; nombres vernáculos · 300; recolección · 237; sebes · 75; tés · 176

Tillandsia argentea: tiestos · 123

tintes · 191

tiñaces · 92

tiraña (*Pinguicula grandiflora*): abundancia · 344; hábitat · 347; medicina; laxante · 223, 225; recolección · 241; veterinaria; purgante · 233, 234

tirañuela · Véase tiraña

tirar calones: herba · 141

tirigaña · Véase tiraña

tirón · 150

tomate (*Lycopersicon esculentum*): conservas · 113; huerto · 120

tomillu (*Thymus* spp.): aromáticas · 180; belenes · 277; condimentos · 168; condimentos (no utilizado) · 168; huerto · 116; hábitat · 347; medicina; dolor de cabeza · 229

toñada: definición · 306; herba · 132

torcedures · 220

tornos · 184

torta (*Zea mays*) · 160; cantares aguinaldo · 278; comida en cabañas · 154, 155

tortera · 154

torviscu (*Scrophularia alpestris*, *S. balbisii*, *S. nodosa*): hábitat · 346; pesca · 169, 170

torviscu (*Senecio vulgaris*): pesca · 169, 170

Trachycarpus fortunei: belenes · 277; sin nombre vernáculo · 316

Tradescantia cerinthoides: tiestos · 123

traenta/ traente · 61

trampas: caza · 169
 tranquilizantes · 229
 transplantar: huerto · 110
 trasgues: carga de herba · 140
 trébol (*Trifolium* spp.): *aumenta la leche* · 147;
 forrajera · 142, 143; herba · 134; manejo del práu ·
 135
 trébole · Véase trébol
Trifolium pratense: *aumenta la leche* · 147; forrajera ·
 142, 143
Trifolium repens: *aumenta la leche* · 147
Trifolium spp.: forrajera · 142; herba · 134; nombres
 vernáculos · 300, 335
 trigo (*Triticum aestivum*): ramu de procesión · 288
 trigo (*Triticum spelta*): estru · 151, 152
 trigo (*Triticum* spp.) · 76; alimentación; fayueles ·
 172; alimentación conejos · 148, 149; alimentación
 gallines · 148, 149; amasar con maíz · 160;
 enraizamiento frutales · 103, 104; forrajera · 142;
 refranes · 264
Triticum aestivum: aguinaldo · 278; carnaval · 279;
 Domingo de Pascua · 282; forrajera · 143; nombres
 vernáculos · 335; ramu de procesión · 288
Triticum spelta: comida en cabañas · 154; Domingo
 de Pascua · 282; estru · 151, 152; nombres
 vernáculos · 335; suplemento forrajero · 144
Triticum spp. · 76; alimentación (fayueles) · 172;
 alimentación conejos · 148, 149; alimentación
 gallines · 148, 149; amasar con maíz · 160;
 enraizamiento frutales · 103, 104; fitotoponimia ·
 322; forrajera · 142; refranes · 264
Tropaeolum majus: nombres vernáculos · 335
 tucón de maíz · 81
 tumillu · Véase tomillu
 tuques de maíz · 80
 turrón: aguinaldo · 278
 turviscu · Véase torviscu
Typha latifolia: nombres vernáculos · 304, 335

U

Ulex europaeus: alimentación yegües · 147; belenes ·
 277; cayados (malos) · 191; cuerria · 93; hábitat ·
 347; incendios · 156; leña · 186, 187, 210;
 medicina; astringente · 224, 225; miel · 173;
 nombres vernáculos · 299, 301, 321, 335; rozu ·
 152; silvestres forrajeras (mala) · 145, 146; tabla
 med/vet · 246; tapar cuerria · 94; veterinaria;
 astringente · 234

Ulmus glabra: cualidades de la madera · 197, 198;
 cubu de la colada · 190; fitotoponimia · 322; luna
 menguante · 342; macho/hembra · 309; nombres
 vernáculos · 299, 335
Ulmus minor: nombres vernáculos · 335
Umbilicus rupestris: belenes · 276, 277; hábitat · 345;
 juegos · 257, 258; medicina; furúnculos · 216, 218;
 urticaria · 218, 219; nombres vernáculos · 335;
 tabla med/vet · 245
 umeru (*Alnus glutinosa*): ataúdes · 274; construcción ·
 181, 182; cualidades de la madera · 198; encuesta
 de saber etnobotánico · 381; enfermedad · 342; leña
 (mala) · 186, 187; refranes · 265; sebes · 75
 uncia (*Erica arborea*, *E. australis*): carbón vegetal ·
 187; escobas · 190; leña · 186, 187; leña ahumar ·
 165, 166; leña para fornu · 185; rozu (mala) · 152
 unciadal: formaciones vegetales · 344
Urtica dioica: alimentación gallines · 148, 149;
 alimentación gochos · 148, 149; enramar moces ·
 287; fitotoponimia · 322; huertos abandonados ·
 108; malas hierbas · 126; medicina; circulación ·
 226; diurético · 227; dolor de muelas · 224; reuma ·
 228; nombres vernáculos · 299, 304, 335;
 recolección · 239; silvestres comestibles (no
 utilizada) · 178, 179; tabla med/vet · 252;
 veterinaria; sangre en la orina · 234
 urticaria · 218
 uvar (*Vitis vinifera*): cultivo · 100; huerto · 121;
 tiestos · 123
 uxieru · 73

V

Vaccinium myrtillus: anís · 175; nombres vernáculos ·
 302, 306, 335; silvestres comestibles · 179
 vainilles (*Phaseolus vulgaris*): huerto · 109, 120
 valenzuela · Véase llanzuela
 valeriana (*Valeriana pyrenaica*): aromáticas (mala) ·
 180; hábitat · 346
Valeriana pyrenaica: aromáticas (mala) · 180; hábitat
 · 346; nombres vernáculos · 335
Valeriana tuberosa: huerto · 116; medicina; bebés ·
 231; nombres vernáculos · 335; recolección · 238
Valerianella carinata: nombres vernáculos · 335
 vara de San José (*Lilium* sp.): jardines · 124; jardines
 y tiestos · 122
 vela · Véase hoja de la culiebra
 velenzuela · Véase llanzuela
 velona · Véase hoja de la culiebra

velona (*Arum italicum*): Véase hoja de la culiebra
venceyu: facina · 140
veneno · 79
ventrisca · Véase azar
Veratrum album: dichos · 265; hábitat · 347; luna
menguante · 342; nombres vernáculos · 299, 321,
335; pesca · 169, 170; veneno · 79; veneno · 79
Verbascum pulverulentum: nombres vernáculos · 335
Verbena officinalis: medicina; dolor de cabeza · 229;
nombres vernáculos · 335; protectora de picaduras ·
270; San Juan · 288; tabla med/vet · 252
verde: definición · 306; herba · 132
verdogambre · Véase xurbia
verdura (*Brassica oleracea* var. *oleracea*):
alimentación gallines · 148, 149; alimentación
gochos · 148; huerto · 108, 120
Veronica agrestis: hábitat · 345; nombres vernáculos ·
300, 335
Veronica persica: alimentación gallines · 148, 149;
dichos · 265; hábitat · 345; malas hierbas · 125,
126; nombres vernáculos · 300, 335; silvestres
forrajeras · 144, 146
verrugas · 215
veza (*Vicia sativa*): forrajera · 142, 143
Viburnum opulus: nombres vernáculos · 335
Vicia faba: huerto · 108, 120; medicina; tiña · 219;
nombres vernáculos · 335; tabla med/vet · 246
Vicia sativa: forrajera · 142, 143; nombres vernáculos
· 335
Vicia sepium: sin nombre vernáculo · 316
viciosu: descripción vegetal · 339
vinagre (*Malus domestica*): condimentos · 168
vinagretes · Véase agrietes
Vinca major: nombres vernáculos · 305, 335
Vincetoxicum hirundinaria: sin nombre vernáculo ·
316
Viola alba: belenes · 277; hábitat · 345; medicina;
catarro · 221, 222; nombres vernáculos · 335;
silvestres guapas · 115; tabla med/vet · 252
Viola riviniana: hábitat · 345; medicina; catarro · 221,
222; nombres vernáculos · 335; silvestres guapas ·
115; tabla med/vet · 252
Viola spp.: medicina; catarro · 221, 222; nombres
vernáculos · 300; tabla med/vet · 252
Viola x wittrockiana: jardines y tiestos · 122; tiestos ·
123
violeta (*Viola alba*, *V. riviniana*): hábitat · 345;
medicina; catarro · 221, 222; silvestres guapas · 115
Viscum album: adornos Navidad · 275; belenes · 277;
hábitat · 346; liga · 169; medicina; circulación ·

226; nombres vernáculos · 335; parásito pumares ·
104, 105; silvestres forrajeras · 144, 146; tabla
med/vet · 252; veterinaria; parto · 232, 233
Vitis vinifera: cultivo · 100; fitotoponimia · 322;
huerto · 121; nombres vernáculos · 335; tabla
med/vet · 252; tiestos · 123
vivo (cualidad de la madera) · 195
volver la herba · 138

X

xabalín: plantas silvestres comestibles · 146
xabugu (*Sambucus nigra*): carro · 68; dulce · 171;
encuesta de saber etnobotánico · 380; enramar
fuentes · 284; enramar moces · 287; era de cebollín
· 110; fenología · 340; leña (mala) · 186, 187; luna
menguante · 342; medicina; catarro · 221, 222;
diurético · 227; dolor de cabeza · 229; dolor de
muelas · 224, 225; fiebre · 229; ojos · 229;
quemaduras · 217, 218; reuma · 228; palos huerto ·
113; plantas protectoras · 269; recolección · 238;
San Juan · 288; sebes · 75; transporte y laboreo ·
70; veterinaria; mamitis · 233; parto · 232, 233
xanglera · Véase cuernapuya
xanzaina (*Gentiana lutea*): hábitat · 345, 347;
medicina; aperitivo · 223, 225; catarro · 221, 222;
heridas · 215, 218; recolección · 241
xarraya (*Lactuca serriola*, *Sonchus asper*, *S.*
oleraceus): alimentación conejos · 148;
alimentación gallines · 149; encuesta de saber
etnobotánico · 380; silvestres forrajeras · 145, 146
xarruda · Véase arruda
xegarra · Véase xarraya
xenraya · Véase xarraya
xerreta · Véase agrietes
xugu · 71, 72
xuncia (*Cyperus longus* subsp. *badius*): cuerdas · 66,
67; enristrar maíz · 83; hábitat · 346; luna
menguante · 342; piñes de cebolla · 113
xungla · Véase xuncia
xunglu (*Carex pendula*, *Juncus* sp.): hábitat · 346
xurbia (*Veratrum album*): abundancia · 344; dichos ·
265; hábitat · 347; luna menguante · 342; pesca ·
169, 170; veneno · 79

Y

yedra (*Hedera helix*): belenes · 276, 277; cementerio ·
292; jardines · 124; jardines y tiestos · 121, 122;

sebes · 75; silvestres forrajeras · 144, 146; silvestres guapas · 115; tiestos · 123; tinte · 191, 192; veterinaria; ojos · 236
 yegües: alimentación · 147
 yerba cuestizu (*Agrostis curtisii*): nombres vernáculos · 329
 yerba de la cosecha: · Véase hoja de la culiebra
 yerba de la culiebra · Véase hoja de la culiebra
 yerba de la quemadura · Véase hoja de la culiebra
 yerbaluisa · Véase luisa
 yerbamala (*Arum italicum*) · Véase hoja de la culiebra
 yerbamala (*Oxalis latifolia*) · Véase boliche
 yerbatu: definición · 306
 yuca (*Yucca* sp.): envolver injertos · 104
Yucca aloifolia: nombres vernáculos · 335
Yucca sp.: envolver injertos · 104
 yugo · 71

Z

zalzaparilla · Véase zarzaparrilla
 zanahoria · Véase cenahoria
Zantedeschia aethiopica: huerto · 121; jardines · 124; jardines y tiestos · 121, 122; nombres vernáculos · 335; tiestos · 123
 zapatinos de la Virgen (*Lotus corniculatus*): nombres vernáculos · 329
 zargateña · Véase cigarateña

zarzaparrilla (*Smilax aspera*): hábitat · 347; medicina; circulación · 225, 226; reuma · 228; recolección · 240; veterinaria; astringente · 234
Zea mays: adivinación cosecha · 271; aguinaldo · 278; alimentación (boroñu preñáu) · 161; alimentación (emberzáu) · 165; alimentación (farrapes, fariñes, fervinchu) · 160; alimentación (migues) · 161; alimentación (pantrucu) · 165; alimentación (torta) · 160; alimentación bebés · 160; alimentación gallines · 148, 149; alimentación gochos · 148, 149; amasar · 160; cantares · 262, 278; celebraciones · 273; comida en cabañas · 154, 155; cultivo · 78; dichos · 265, 266; Domingo de Pascua · 281; escobilla · 161, 190; estru · 151, 152; forrajera · 142; fumables · 180; huerto · 120; jergón · 154, 155; juegos · 257, 258; leña · 186, 187; medicina; diurético · 227; oídos · 229; morcilles (almacenamiento) · 165, 166; nombres vernáculos · 299, 335; plancha · 190, 191; ramu de procesión · 288; refranes · 265; San Juan · 286; suplemento forrajero · 144; tabla med/vet · 250; variedades · 78
Zinnia elegans: nombres vernáculos · 335
 zubayos (*Zea mays*): suplemento forrajero · 144
 zubón (*Scrophularia alpestris*): silvestres forrajeras (mala) · 146
 zubón (*Scrophularia alpestris*, *S. balbisii*, *S. nodosa*): hábitat · 346; pesca · 169, 170
 zumba · 153